nuova simonelli

Master 1 coffee

Master 1 cappuccino

Master 1 scaldatazze



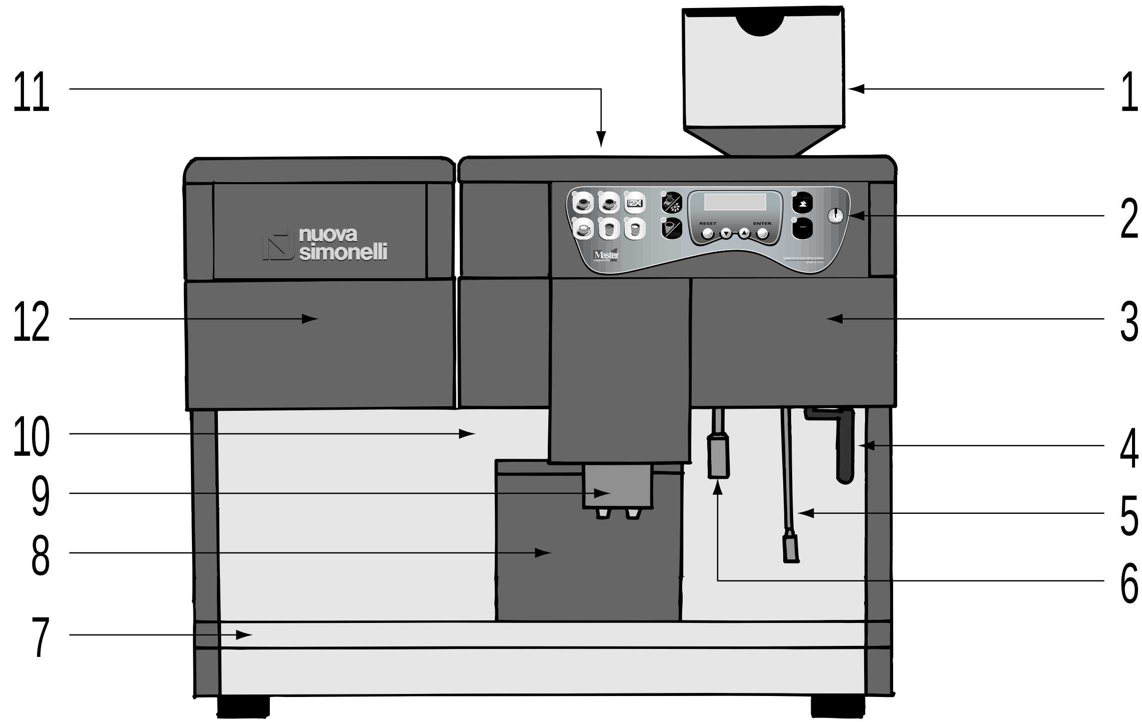
LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK | **MANUEL D'INSTRUCTIONS** | **GEBRAUCHANWEISUNGEN** | **INSTRUCCIONES DE MANEJO**

62031 BELFORTE DEL CHIENTI (MC) Italy
Via M. d'Antegiano, 6
Tel. +39-0733-9501 (r.a.)
Fax +39-0733-950242
E-mail: n.simonelli@wnt.it

Biemmegraf • MACERATA COD. 31000041/01/2003

fig.1



Legenda

1) Contenitore caffè
Coffee container
Kaffeebehälter
Reservoir café
Contenedor café

2) Pannello comandi
Control panel
Schaltbrett
Tableau de commande
Panel controles

3) Porta anteriore
Front door
Vorne tür
Porte anterieure
Puerta anterior

4) Manopola vapore
Steam handle
Dampfgriff
Poignèe vapeur
Manopola vapor

5) Lancia vapore
Steam pipe
Dampfauslaufrohr
Tuyau vapor
Tubo salida vapor

6) Lancia acqua calda
Hot water pipe
Heisswasser auslaufrohr
Tuyau eau chaude
Tubo salida agua caliente

7) Piano lavoro
Perforated work grill
Abstellfläche
Basine
Plano de trabaco

8) Cassetto fondi
Coffee grounds box
Kaffeeschublade
Tiroir a marc
Depósito de borra

9) Becco erogazione
Nozzle
Kauffeeauslaß
Bec
Pico de erogación

10) Chiave chiusura
Closing key
Verschluss-Schlüßel
Clé de fermeture
Liave cierre

11) Convogliatore decaffeinato
Decaffeinated convoy
Koffeinfrei zugang
Convoyeur cefé decafeiné
Entrada para descafeinado

12) Porta contenitore latte
Milk container’s door
Milchbehälter tür
Frigo conteneur du lait
Deposito contenedor leche

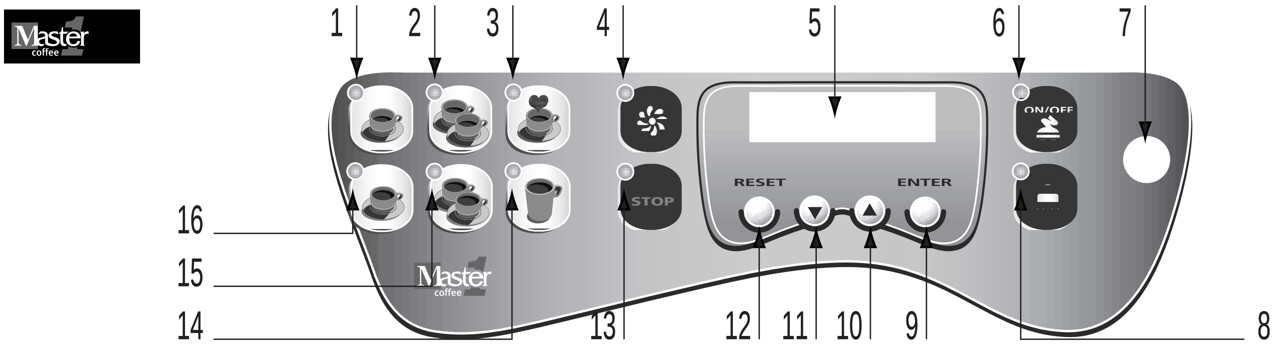


fig. 2

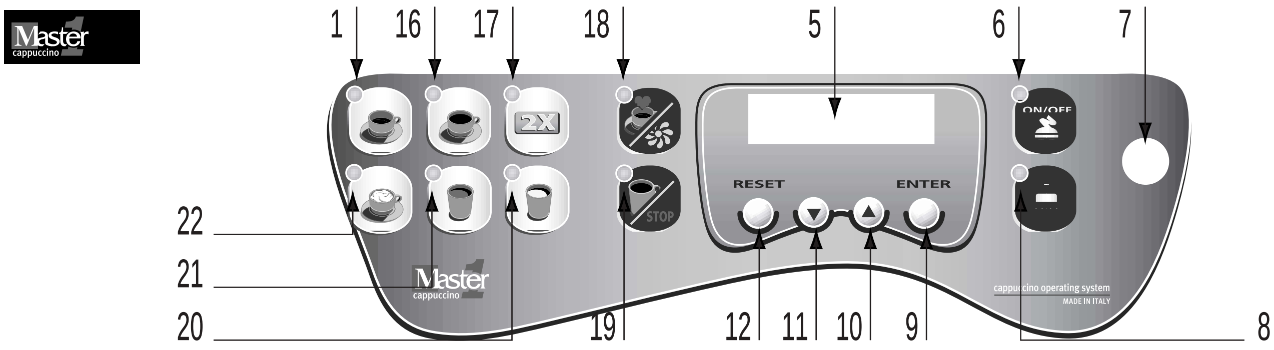


fig. 3

Legenda

1) Tasto 1 caffè corto
1 small coffee
1 kleiner kaffee
1 café serré
1 café corto

2) Tasto 2 caffè corti
2 small coffees
2 kleine Kaffees
2 cafés serrés
2 cafes cortos

3) Tasto decaffeinato
Decaffeinated coffee
Koffeinfreier kaffee
Décaféiné
Descafeinado

4) Tasto lavaggio
Washing
Reinigung Taste
Lavage
Limpieza

5) Display LCD
LCD display
LCD display
LCD display
LCD panel demandos

6) Tasto On-off
On-off key
On-off
On-off
On-off

7) Chiave programmazione
Programming key
Programmierung schlüßel
Clè programmation
Llave programación

8) Tasto acqua calda
Hot water key
Heisswasser
Eau chaude
Agua caliente

9/12) Tasti programmazione
Programming
Programmierung Tasten
Clès de programmation
Llaves de programación

13) Stop manuale
Manual stop
Hand stop
Stop manuel
Stop manual

14) Tasto ciclo continuo
Continous cycle
Durchgehender ablauf
Cycle continu
Ciclo continuo

15) Tasto 2 caffè lunghi
2 long coffees
2 große Kaffees
2 cafés légers
2 cafés largos

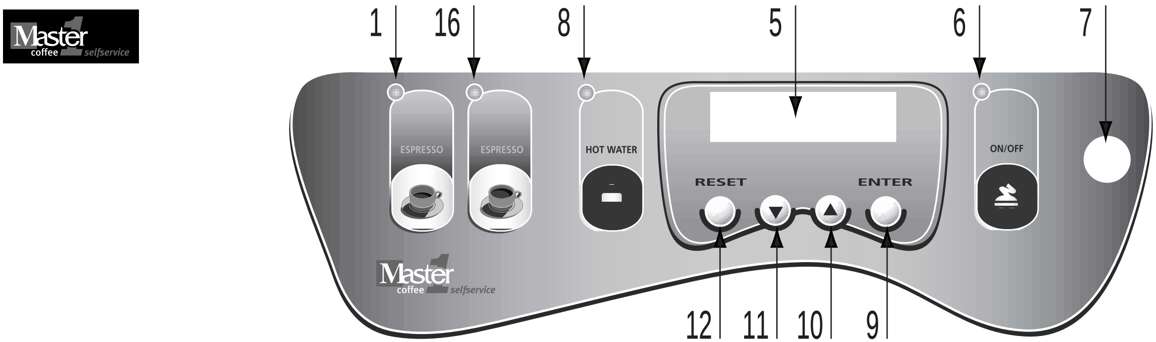


fig. 2b

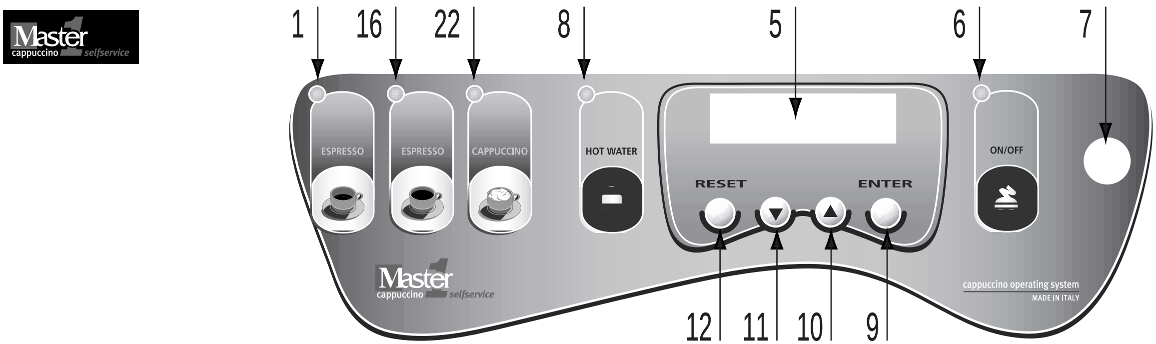


fig. 3b

16) Tasto 1 caffè lungo
1 long coffee key
1 grosser Kaffee
1 café long
1 café largo

17) Tasto raddoppio selezione
Double selection
Doppelte Auswahl
Double selection
Redoble seleccion

18) Tasto decaffeinato - lavaggio
Decaffeinated - washing
Koffeinfreier Kaffee reinigung
Décaréine - lavage
Descafeinado - limpieza

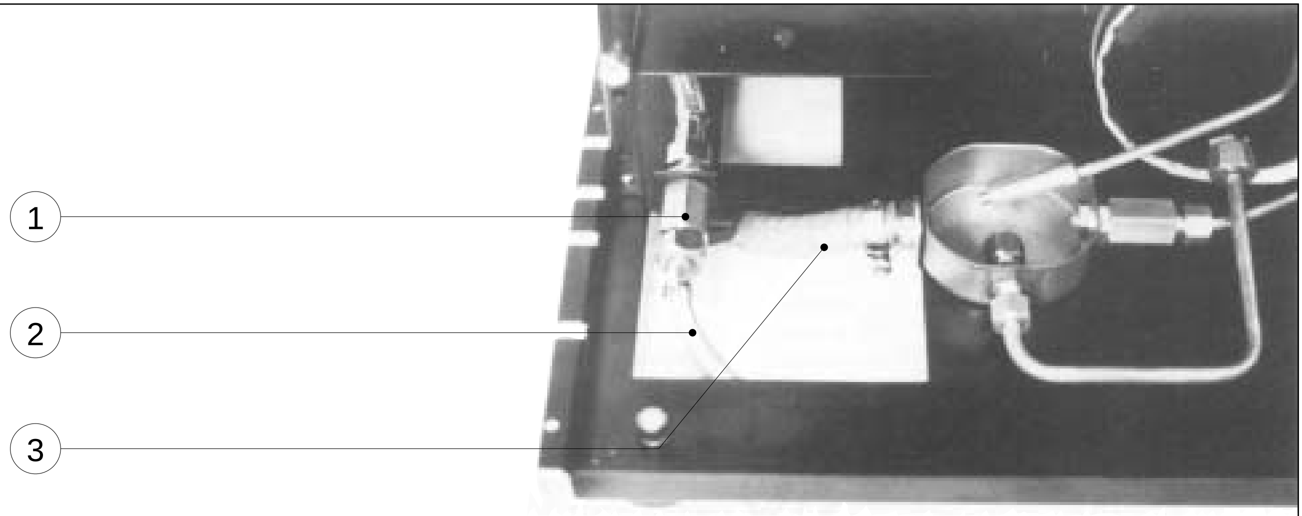
19) Tasto ciclo continuo - stop
Continous cycle
Durchgehender Ablauf
Cycle continu
Ciclo continuo

20) Tasto 1 latte caldo
1 Hot milk key
1 heiß - milch
1 lait chaud
1 leche caliente

21) Tasto 1 caffè latte
1 caffe latte key
1 Kaffee milch
1 café au lait
1 café con leche

22) Tasto 1 cappuccino
1 cappuccino
1 cappuccino
1 cappuccino
1 cappuccino

fig.4



Legenda

1) Rubinetto
Tap
Hahn
Robinet
Grifo

2) Carico
Inlet
Belastung
Charge
Carga

3) Scarico
Discharge
Abfluss
Vidange
Descarga

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY

nuova simonelli
espresso coffee machines

Via M. D'Antegiano, 6 - 62031 Belforte del Chienti (MC)

dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
declare under our responsability that the product:

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
MODELLI: MASTER - VERSIONI: COFFEE CAPPUCCINO

ESPRESSO COFFEE MACHINES
MODELS: MASTER - VERSIONS: COFFEE CAPPUCCINO

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle disposizioni:
to which this declaration relates, following the provisions of the Directives:

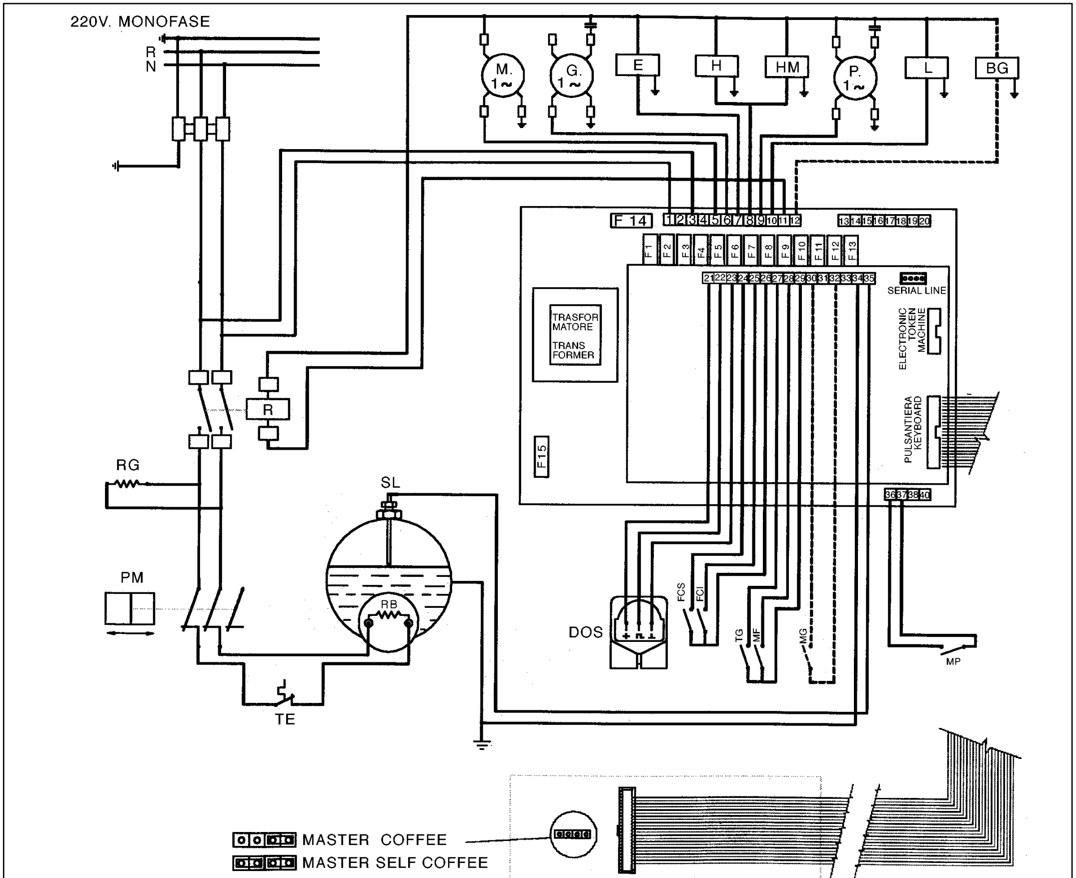
D.P.R. N. 777 - 23/8/82
DIR. CEE N. 30/778
EN 60335-1 1994 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15
EN 60335-2-15; 1996 +A1; TRD 801/08.96
EN 55014: 1987 A: 1990; EN 55011

ed è conforme alle direttive
following the provisions of the Directives

73/23/CEE con integrazione 93/68/CEE (LVD)
89/336/CEE (EMC)
89/109/CEE

data: dicembre 2000

nuova simonelli s.r.l.
L'Amministratore Delegato
(Ottavi Nando)



MASTER/COFFE 230 V.

Legenda

MP Microinterruttore porta
Door microswitch
Tür - mikroschalter
Microswitch porte
Microinteruptor puerta

R Relè
Relay
Relaise
Relais
Relè

PM Pressostato
Pressostat
Pressostat
Pressostat
Pressostato

RB Resistenza boiler
Boiler heating element
Boiler heizung
Resistance chaudiere
Resistencia boiler

SL Sonda livello
Level probe
Wasserniveau sonde
Sonde niveau
Sonda nivel

TE Termostato sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat securité
Termostato seguridad

RG Resistenza gruppo
Group thermostat
Gruppenheïzung
Resistance group café
Resistencia grupo

L Elettrovalvola livello
Auto-level electrovalve
Ventil für wasserautomatic
Electrovanne niveau
Electrovalvula nivel

P Motore pompa
Pump motor
Pumpen motor
Moteur de pompe
Motor bomba

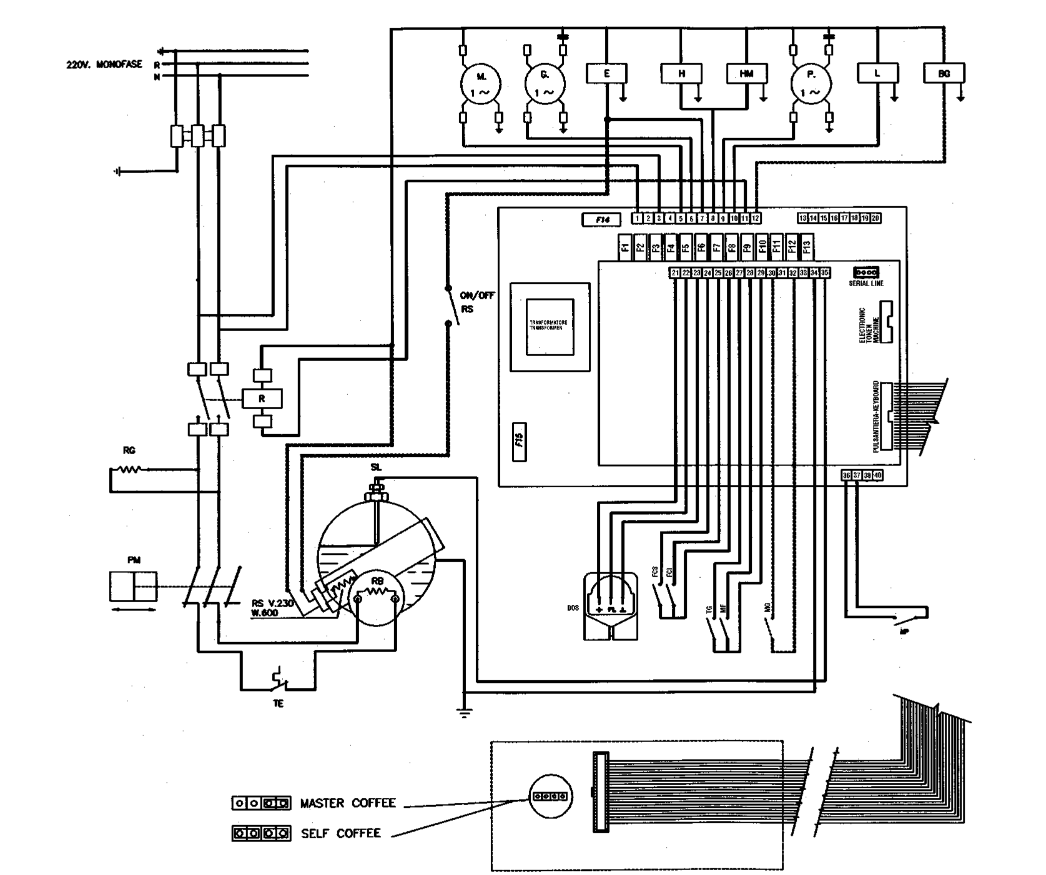
H Elettrovalvola acqua calda
Hot water electrovalve
Heißwasser ventil
Electrovanne eau chaude
Electrovalvula agua caliente

E Elettrovalvola erogazione
Delivery electrovalve
Gruppen - ventil
Electrovanne group
Electrovalvula erogación

G Motore macinino
Grinder motor
Mühlenmotor
Moteur moulin
Motor molino

M Motoriduttore gruppo
Motoriductor
Gruppenmotor
Moteur-riducteur group
Motoriduptor grupo

TG Termostato gruppo
Group thermostat
Gruppenthermostat
Thermostat group
Termostato grupo



MASTER/COFFE 230 V. monofase con gruppo Ø 43

Legenda

MP Microinterruttore porta
Door microswitch
Tür - mikroschalter
Microswitch porte
Microinteruptor puerta

R Relè
Relay
Relaise
Relais
Relè

PM Pressostato
Pressostat
Pressostat
Pressostat
Pressostato

RB Resistenza boiler
Boiler heating element
Boiler heizung
Resistance chaudiere
Resistencia boiler

SL Sonda livello
Level probe
Wasserniveau sonde
Sonde niveau
Sonda nivel

TE Termostato sicurezza
Safety thermostat
Sicherheitsthermostat
Thermostat securité
Termostato seguridad

RG Resistenza gruppo
Group thermostat
Gruppenheïzung
Resistance group café
Resistencia grupo

L Elettrovalvola livello
Auto-level electrovalve
Ventil für wasserautomatic
Electrovanne niveau
Electrovalvula nivel

P Motore pompa
Pump motor
Pumpen motor
Moteur de pompe
Motor bomba

H Elettrovalvola acqua calda
Hot water electrovalve
Heißwasser ventil
Electrovanne eau chaude
Electrovalvula agua caliente

E Elettrovalvola erogazione
Delivery electrovalve
Gruppen - ventil
Electrovanne group
Electrovalvula erogación

G Motore macinino
Grinder motor
Mühlenmotor
Moteur moulin
Motor molino

M Motoriduttore gruppo
Motoriductor
Gruppenmotor
Moteur-riducteur group
Motoriduptor grupo

TG Termostato gruppo
Group thermostat
Gruppenthermostat
Thermostat group
Termostato grupo

FCI Micro finecorsa inferiore
Inferior final run microswitch
Gruppenumschalter oben
Microswitch fin cycle inferieur
Micro final de bajada

FCS Micro finecorsa superiore
Superior final run microswitch
Gruppenumschalter unten
Microswitch fin cycle superieur
Micro final de subida

DOS. Dosatore volumetrico
Flowmeter
Turbine
Doseur d'eau éléctronique
Dosador volumetrico

MF Micro cassetto fondi
Coffee ground container microswitch
Microschalter für Schußlade
Micro switch tiroir à marc
Micro deposito de borra

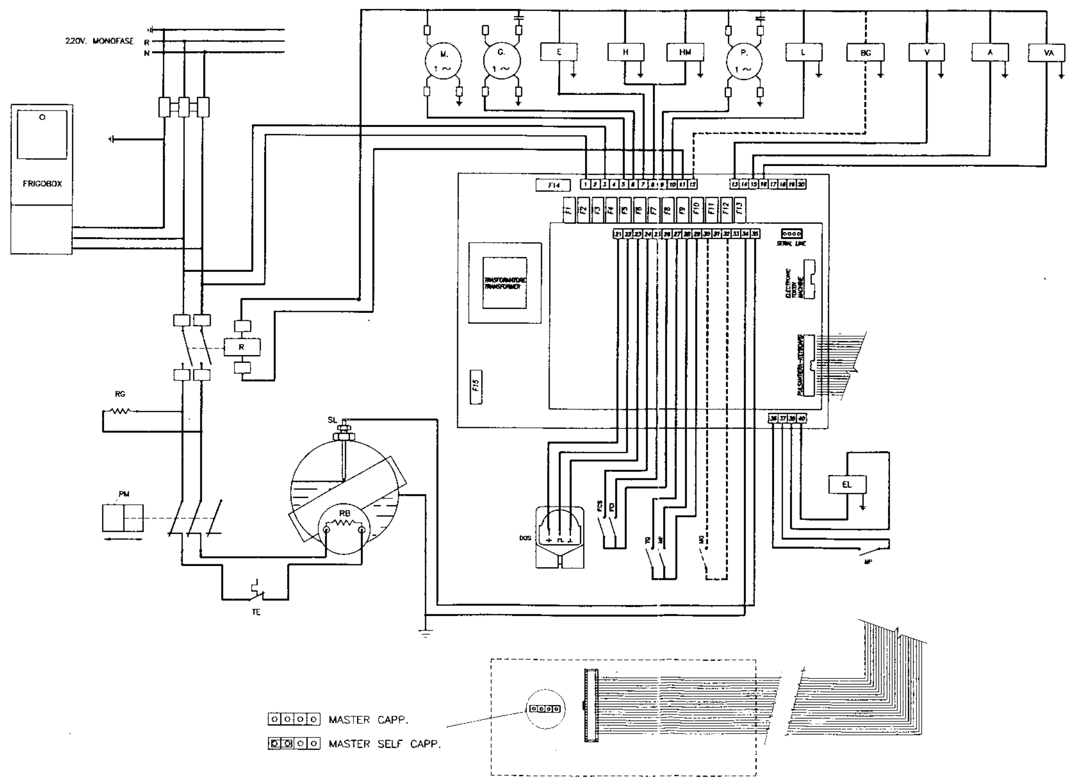
EL Elettovalvola latte
Milk electrovalve
Milch-Ventil
Electrovanne lait
Electrovalvula leche

V Elettrovalvola vapore
Steam electrovalue
Dampf-Ventil
Electrovanne vapeur
Electrovalvula vapor

MG Micro gettoniera
Token system swich
Jetongerät Microschalter
Micro boîte à jetons
Micro Monedera

BG Bobina gettoniera
Token system coil
Jetongerät Spule
Bobine boîte à jetons
Bobina monedera

fig.5



MASTER/CAPPUCCINO 230 V. monofase con gruppo D.36

VA Elettrovalvola vapore per pulizia
Cleaning solenoid valve
Dampf ventil fur reinigung
Electrovanne vapeur pour nettoyage
Electrovalvula vapor por limpieza

A Elettrovalvola aria
Air solenoid valve
Luft ventil
Electrovanne air
Electrovalvula aire

FUSIBILI - FUSE - SCHERUNG - FUSIBLE - FUSIBLE

F1	1.6 Amp. M	F6	1 Amp. L	F11	1 Amp. A
F2	3.15 Amp. G	F7	1 Amp. R	F12	1 Amp. VA
F3	3.15 Amp. E	F8	1 Amp.	F13	1 Amp.
F4	1 Amp. H	F9	1 Amp. V	F14	160 mA
F5	3.15 Amp. P	F10	1 Amp.	F15	0.5 Amp. EL

FCI Micro finecorsa inferiore
Inferior final run microswitch
Gruppenumschalter oben
Microswitch fin cycle inferieur
Micro final de bajada

FCS Micro finecorsa superiore
Superior final run microswitch
Gruppenumschalter unten
Microswitch fin cycle superieur
Micro final de subida

DOS. Dosatore volumetrico
Flowmeter
Turbine
Doseur d'eau éléctronique
Dosador volumetrico

MF Micro cassetto fondi
Coffee ground container microswitch
Microschalter für Schußlade
Micro switch tiroir à marc
Micro deposito de borra

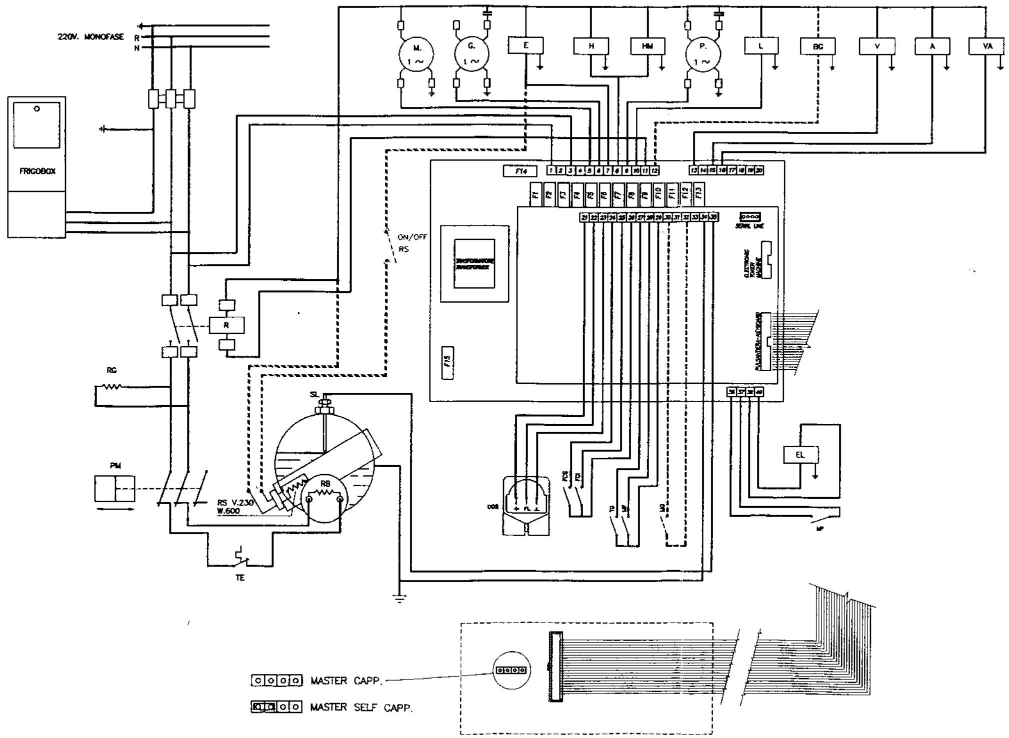
EL Elettovalvola latte
Milk electrovalve
Milch-Ventil
Electrovanne lait
Electrovalvula leche

V Elettrovalvola vapore
Steam electrovalue
Dampf-Ventil
Electrovanne vapeur
Electrovalvula vapor

MG Micro gettoniera
Token system swich
Jetongerät Microschalter
Micro boîte à jetons
Micro Monedera

BG Bobina gettoniera
Token system coil
Jetongerät Spule
Bobine boîte à jetons
Bobina monedera

fig.5



MASTER/CAPPUCCINO 230 V. monofase con gruppo Ø 43

VA Elettrovalvola vapore per pulizia
Cleaning solenoid valve
Dampf ventil fur reinigung
Electrovanne vapeur pour nettoyage
Electrovalvula vapor por limpieza

A Elettrovalvola aria
Air solenoid valve
Luft ventil
Electrovanne air
Electrovalvula aire

FUSIBILI - FUSE - SCHERUNG - FUSIBLE - FUSIBLE

F1	1.6 Amp. M	F6	1 Amp. L	F11	1 Amp. A
F2	3.15 Amp. G	F7	1 Amp. R	F12	1 Amp. VA
F3	3.15 Amp. E	F8	1 Amp.	F13	1 Amp.
F4	1 Amp. H	F9	1 Amp. V	F14	160 mA
F5	3.15 Amp. P	F10	1 Amp.	F15	0.5 Amp. EL

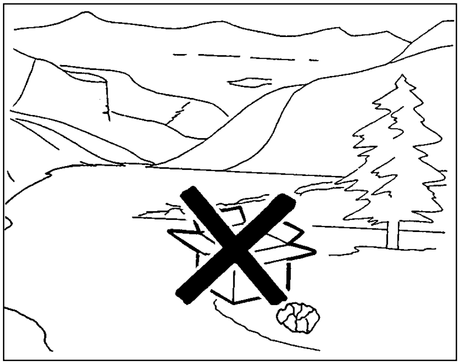
ITALIANO

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

1 Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrà essere consegnato all'utilizzatore. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

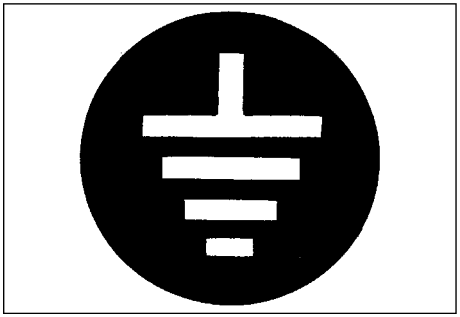
2 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

⚠ PERICOLO DI INQUINAMENTO



3 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul frontale della macchina in alto a destra. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparecchio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



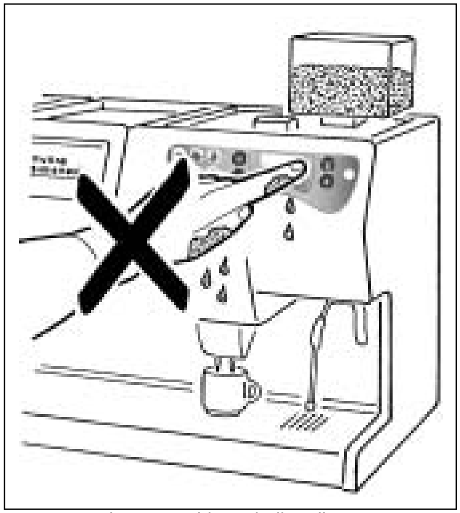
In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

4 La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

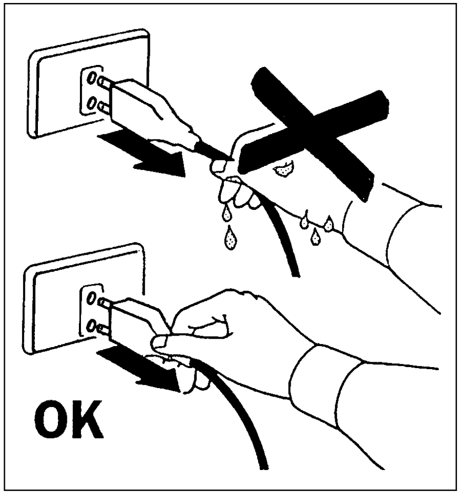
5 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

6 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;

⚠ Attenzione: PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA



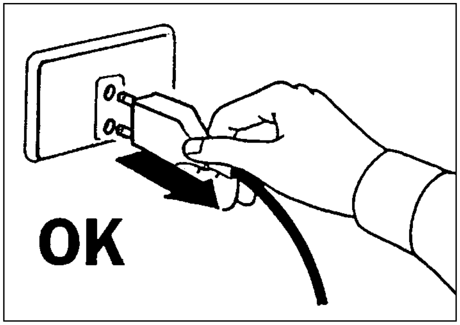
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;



- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

7

Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.



7/a

Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

8

In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

9

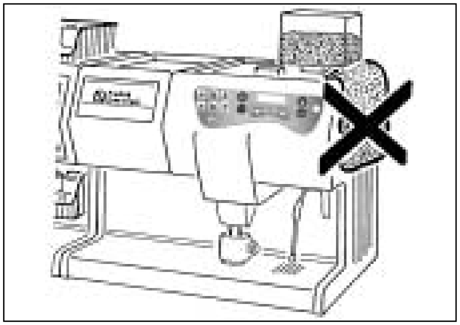
All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contratti uguale o superiore a 3 mm.

10

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

11

Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione in particolare dello scaldatazze.



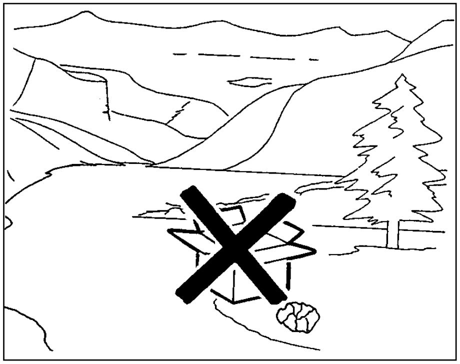
12

Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

13

Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.

⚠ Attenzione: PERICOLO DI INQUINAMENTO
Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.



14

Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

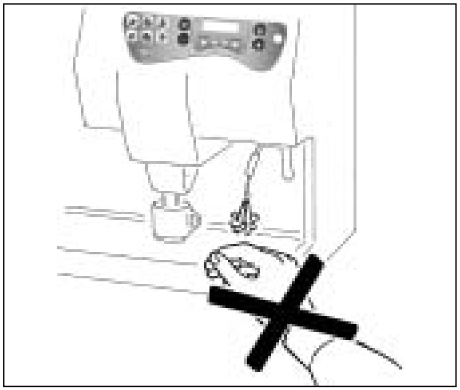
15

Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.

⚠ Attenzione: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

16

Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



⚠ Attenzione: PERICOLO DI USTIONE

17

Ricordare che prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, l'operatore qualificato deve indossare i guanti da lavoro e le scarpe antinfortunistiche.

18

L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

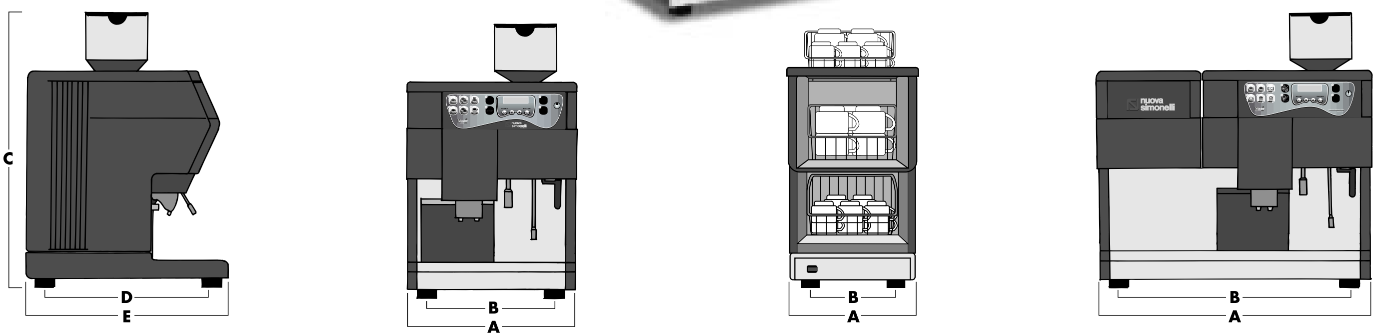
⚠ Attenzione: PERICOLO DI CESOIAMENTO

Complimenti,
con l'acquisto del modello MASTER lei ha fatto un'ottima scelta.
Lei, infatti, ora ha a disposizione non un semplice distributore di caffè, ma una vera e propria macchina per caffè espresso completamente automatica ed interamente gestita da un microprocessore. Questo vuol dire estrema affidabilità e facilità di utilizzo.
Siamo certi che il nostro modello MASTER accrescerà la fiducia verso la Nuova Simonelli e lei certamente consiglierà ad altri l'acquisto di questa macchina per caffè, dal momento che il modello MASTER è stato scelto per aumentare la redditività del servizio caffetteria ottimizzando al massimo i costi di esercizio.
Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.
Cordialmente

Nuova Simonelli s.r.l.



CARATTERISTICHE TECNICHE

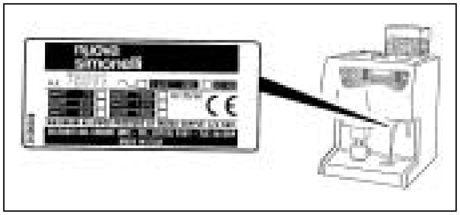


SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8”	200 7,9”	640 25,2”	400 15,8”	510 20,0”

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Identificazione macchina

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore Nuova Simonelli, citare sempre il numero di matricola della macchina.



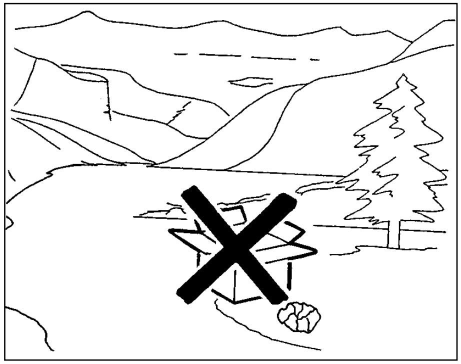
La macchina viene trasportata in pallett con più macchine dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:
- indossare guanti e scarpe antinfortunistici ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

ATTENZIONE: PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO.
L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.
Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.
Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.

ATTENZIONE: PERICOLO DI URTO O SCHIACCIAMENTO.
Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.
L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.

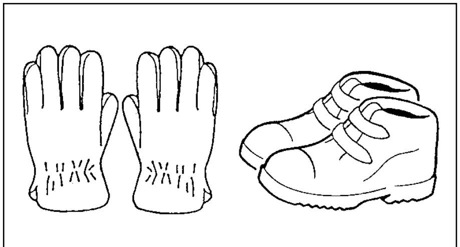
ATTENZIONE: PERICOLO DI INQUINAMENTO.
Una volta liberata la macchina del pallett o del contenitore, non disperderlo nell'ambiente, pericolo di inquinamento.



INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE

Istruzioni per installare il modello “MASTER”
versione Master LCD rel. 4.1

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI INQUINAMENTO.
Non disperdere l’imballo nell’ambiente.
Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, il tecnico qualificato deve indossare guanti da lavoro e scarpe antinfortunistica, oltre ad aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.



Dopo aver verificato che nell'imballo vi sia la scatola accessori, posizionare la macchina nell'alloggiamento previsto e curare la messa in piano agendo sugli appositi piedi regolatori.
Collocare quindi nello spazio previsto il depuratore. Si ricorda che in tutte le versione del modello MASTER la pompa è incorporata nella macchina, per cui le operazioni di allaccio risultano notevolmente semplificate.
Prima di effettuare il collegamento idraulico della macchina, si deve far scorrere acqua dal depuratore per eliminare impurità e depositi grassi.
A questo punto il personale qualificato deve provvedere ai collegamenti idraulici ed elettrici definitivi, come da schema nella Fig.4-5.
Il personale qualificato deve, qualora il cavo elettrico fornito non fosse sufficiente, utilizzare sempre uno di pari sezione. Verificare che l'impianto elettrico generale sia munito di una efficace messa a terra da collegare alla macchina tramite il filo giallo-verde.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI CORTOCIRCUITO.
Ricordiamo all’elettricista munito di patentino che LA MACCHINA DEVE ESSERE SEMPRE PROTETTA CON UN INTERRUTTORE AUTOMATICO DI ADEGUATA POTENZA (220-240V/12A).
L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale (ricordando che le sopracitate operazioni devono essere eseguite solamente da personale qualificato).
Per un buon funzionamento e durata della macchina, si consiglia di installare sul tubo di ingresso un filtro non più largo di 150 micron ed un addolcitore.
Assicurarsi che ci siano non meno di 2 bar di pressione, altrimenti si dovrà registrare il miscelatore dell’acqua calda. Per accedere al miscelatore si deve togliere la fiancata DX della macchina.
Registrazione del miscelatore: in fase di erogazione di acqua calda agire sulla manopolina posta centralmente sopra la caldaia; eseguire piccoli spostamenti per avere variazioni sulla temperatura di uscita dell’acqua.
La pressione di rete inoltre non deve superare i 4 bar. In caso contrario, predisporre un riduttore di pressione a monte del depuratore.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI CORTOCIRCUITO.
Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto (vedi caratteristiche tecniche pag. 10).

Collegare la macchina alla rete elettrica, nella versione Master/cappuccino entrerà subito in funzione la parte frigorifera.

La macchina è ora in “attesa” il led del tasto di accensione lampeggia. [ON/OFF]

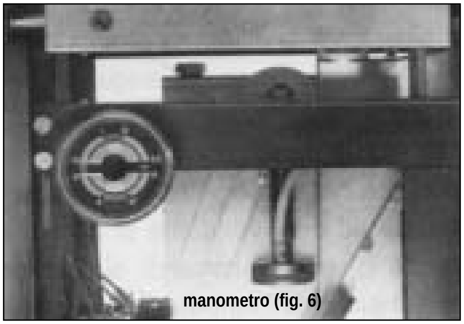
ACCENSIONE: accendere la macchina premendo il tasto di accensione [ON/OFF]; la macchina inizierà a fare l’autodiagnosi, un ciclo di posizionamento gruppo e, se necessario, il riempimento della caldaia tramite il livello automatico.

N.B.: la macchina ha come tempo massimo di autolivello di 60-90 secondi, trascor-

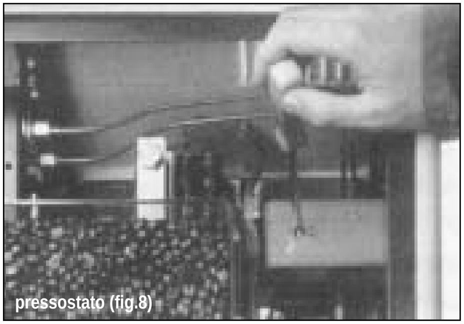
si i quali la funzione viene interrotta e sul display verrà visualizzato **ERR:LIVELLO**. Nella prima fase di installazione se si verifica questo errore si deve spegnere la macchina **(tenere premuto il tasto di accensione** 

per almeno 1 secondo) e poi riaccenderla per poter finire di caricare la caldaia. Terminato il riempimento della caldaia si attivano le resistenze elettriche della caldaia e del gruppo. Il tempo necessario per portare la macchina alla temperatura di esercizio è di circa 20 minuti. Terminata la fase di autodiagnosi sul display apparirà **RISCAL:GRUPPO**.
Quando la temperatura del gruppo raggiunge il grado ottimale, sul display apparirà **MACCHINA PRONTA**.

REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO


manometro (fig. 6)

Dopo aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.
All'interno della macchina c'è un manometro a doppia scala per misurare la pressione della caldaia (scala 0-2,5 Bar) e la pressione della pompa volumetrica (scala 0-15 Bar)


pressostato (fig.8)

Regolazione pressostato

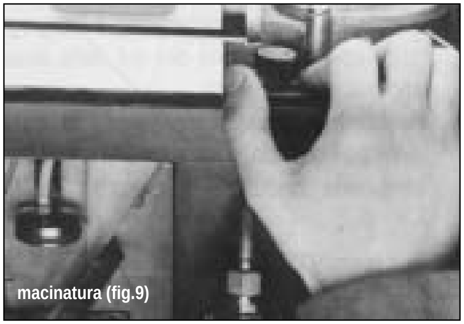
(temperatura caldaia)

Il tecnico qualificato, per aumentare o diminuire la pressione (quindi la corrispondente temperatura) in caldaia, deve:

- togliere il piatto portatazze superiore
- agire sulla vite di registro (Fig. 8), in senso orario per diminuire, in senso antiorario per aumentare.

valore corretto 0,8-1,4 bar.

nota: tale regolazione permette di ottimizzare il risultato in funzione del tipo di caffè utilizzato.


macinatura (fig.9)

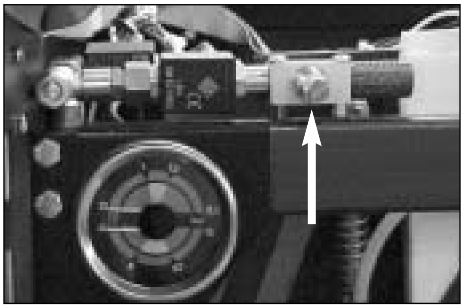
Regolazione del grado di macinatura

- spegnere la macchina tramite il tasto **SPINA**

la seguente operazione deve essere eseguita con le mani asciutte.

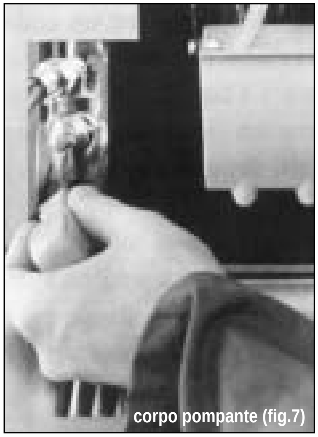
- Aprendo il portello di comando, si accede alla ghiera di regolazione della macinatura (Fig. 9). Seguendo la direzione delle frecce, si può regolare più grossa (senso antiorario) o più fine (senso orario) la macinatura del caffè in grani.

Richiudere il portello.



Regolazione aria cappuccinatore

Per modificare la quantità di aria al cappuccinatore, e quindi il tipo di schiuma, agire sulla apposita vite di regolazione indicata dalla freccia .


corpo pompante (fig.7)

Regolazione pompa

Il tecnico qualificato, per accedere alla registrazione della pompa, deve:

- estrarre il cassetto dei fondi
- allentare il dado di bloccaggio
- agire sulla vite registro
- per aumentare girare in senso orario
- per diminuire girare in senso antiorario, valore corretto 7-9 bar.
- bloccare il dado di sicurezza.
  (fig. 7)

Regolazione della temperatura del frigorifero

(Versione Master/Cappuccino)
Per accedere al termostato di regolazione, togliere il piano raccogli-acqua e la vaschetta. Girando il pomello in senso orario si abbassa la temperatura del frigorifero; in senso antiorario si alza. Si consiglia una temperatura tra i 4 e i 7° C. La temperatura è indicata dal termometro posto sul frontale della macchina.

UTILIZZO E PROGRAMMAZIONE

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

ACCENSIONE: Premendo il tasto la macchina inizia a fare un ciclo di autodiagnosi al termine del quale (a macchina fredda tale ciclo può durare fino a 20/25 minuti) il display indica **MACCHINA PRONTA**. Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

SPEGNIMENTO: Premendo il tasto **per almeno un secondo** la macchina si spegne e il display indica OFF.

1 Caffè Corto, 2 Caffè Corti,

1 Caffè Lungo, 2 Caffè Lunghi,

1 Caffè Decaffeinato (solo sulla vers. Master coffee e Master cappuccino): per effettuare l'erogazione del caffè decaffeinato:

- inserire la dose tramite lo sportellino posto a fianco della campana del caffè situata sul piano portatazze superiore (fig. 1, n. 11)
- premere il tasto **DECAFFEINATO**
- premere il tasto **1 CAFFÈ CORTO** o **1 CAFFÈ LUNGO** .

Raddoppia la dose del caffè corto o del caffè lungo.

Cappuccino. Caffèlatte.

Latte caldo.

Erog. continuo:
permette di erogare automaticamente il numero di caffè impostati e di variarne la programmazione (min. 1 max 99):

- Premere il tasto Erog. continuo il display visualizza il numero di caffè da erogare, si può variare tramite le frecce ▼▲ il numero già impostato.

N.B.: se dopo aver variato il numero di erogazioni si preme il tasto **ENTER** si memorizza il nuovo numero di caffè da erogare.

- Premere uno dei tasti lampeggianti.

N.B.: Se si vuole interrompere il ciclo impostato premere il tasto erog. continuo .

Consente di interrompere anticipatamente l'erogazione del caffè, del cappuccino, del caffelatte e del latte

N.B.: nelle versioni self service se si vuole interrompere in anticipo l'erogazione ripremere il tasto dell'erogazione scelta.

ACQUA CALDA: Consente l'erogazione di acqua calda temporizzata e, se ripremuto la sua interruzione. (Vedi programmazione dosi pag. 17).

CHIAVE U: Chiave di abilitazione a tutte le funzioni disponibili.

CHIAVE T: Chiave di sola lettura, non è possibile variare nessuno dei parametri impostati.

LAVAGGIO vers. MASTER/COFFEE:

premere il tasto lavaggio o premere la freccia ▼ e di seguito il tasto **ENTER**, la macchina inizia il ciclo di lavaggio (numero 15 erogazioni di 10 secondi cad. con intervallo di 10 secondi più una erogazione finale di 20 secondi). Nel caso si voglia eseguire il lavaggio con l'ausilio delle pastiglie di detergente specifico, introdurre, tramite lo sportello del decaffeinato, una pastiglia di detergente e di seguito premere il tasto lavaggio. Una volta iniziata la fase di lavaggio **NON SI DEVE INTERROMPERE** altrimenti possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE.

Finita la fase di lavaggio erogare un caffè per eliminare eventuali residui di detergente.

Durante la fase di lavaggio tutti i tasti sono disabilitati fatta eccezione per il tasto accensione e per il tasto acqua calda.

Si raccomanda di effettuare il "LAVAGGIO" almeno una volta al giorno per mantenere pulito il settore di erogazio-

ne ed una volta alla settimana con apposite pastiglie detergenti (vedi pulizia e manutenzione pag. 21).

N.B. Nella versione “SELFSERVICE” per accedere alla fase di “LAVAGGIO” si deve inserire la chiave **U** o la chiave **T.**

LAVAGGIO vers. MASTER/CAPPUCCINO: per un lavaggio completo premere una volta la freccia ▼ e di seguito il tasto **ENTER,** sul display sarà visualizzato **LAVAGGIO COMPLETO**. Tramite la freccia ▼ si può ora scegliere tra:

LAVAGGIO LATTE (lavaggio cappuccinatore, tempo di lavaggio: 240 sec.);

LAVAGGIO GRUPPO (lavaggio gruppo caffè);

LAVAGGIO COMPLETO (lavaggio gruppo caffè e cappuccinatore).

Impostare la fase desiderata e premere **ENTER** per iniziare il ciclo di lavaggio.

N.B.: in questa fase (senza la chiave **U** o **T** inserita) quando si seleziona **LAVAGGIO COMPLETO** o **LAVAGGIO LATTE** non viene aperto il circuito che preleva il latte dal box/frigo; il lavaggio interessa solo il cappuccinatore e i due tubi sino all’elettrovalvola del latte.

Si raccomanda di effettuare il “LAVAGGIO COMPLETO” almeno UNA VOLTA AL GIORNO per mantenere pulito il settore di erogazione con apposito detergente. (Vedi Pulizia e Manutenzione pag. 21).

N.B. Nella versione “SELFSERVICE” per accedere alla fase di “LAVAGGIO” si deve inserire la chiave **U** o la chiave **T.**

CONTEGGIO EROGAZIONI: per visualizzare ed eventualmente azzerare il conteggio delle erogazioni effettuate si deve inserire la chiave U di abilitazione alla programmazione, tramite la freccia ▼, spostarsi sino a visualizzare la scritta **CONT. EROGAZIONI** selezionare il tasto da controllare e se si vuole azzerare premere il tasto **RESET**. Per visualizzare ed azzerare le erogazioni effettuate con il decaffeinato si deve, una volta arrivati alla scritta **CONT. EROGAZIONI**, premere il tasto decaffeinato e poi selezionare il tasto che si vuole controllare e, se si vuole azzerare, premere il tasto **RESET**. Per uscire dalla fase di visualizzazione/azzeramento erogazioni premere STOP per tornare a **MACCHINA PRONTA** o la freccia ▼ per passare alla programmazione successiva. Nella versione self service premere 2 volte ▼ per tornare a **MACCHINA PRONTA**.

N.B.: quando sul display compare la scritta **CASSETTO PIENO** significa che la vaschetta è al limite del contenimento fondi di caffè; dobbiamo quindi estrarre il cassetto e pulirlo. La macchina consente comunque all’operatore di fare ancora 10 cicli di erogazione, poi sul display apparirà la scritta **BLOCCO FONDI** e non sarà più possibile agire sui tasti di erogazione. Per sbloccare la tastiera si deve estrarre il cassetto dei fondi, pulirlo e poi rimetterlo nel suo alloggiamento.

Utilizzo del vapore

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI USTIONE.

Durante l’erogazione del vapore, non toccare con le parti del corpo la lancia, né mettere le mani sotto la lancia.

Per utilizzare il vapore è sufficiente tirare verso di sé l'apposita leva (Fig. 1 n. 4). La leva permette una regolazione graduale del flusso di vapore in uscita dalla lancia (Fig. 1 n. 5) e consente il bloccaggio nella posizione di massima uscita.

La lancia del vapore è mobile.

Per ottenere la crema durante il riscaldamento del latte, immergere il beccuccio del vapore in fondo al recipiente pieno per 3/4 (recipiente preferibilmente a forma tronco conica).

Quando il latte ha raggiunto lo stato di ebollizione, abbassare il recipiente facendo sfiorare la superficie del latte dal beccuccio vapore e con piccoli movimenti rotatori del contenitore, si otterrà la crema desiderata.

Al termine di ogni erogazione pulire accuratamente la lancia del vapore con un panno umido.

PROGRAMMAZIONE

PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFÈ: consente la programmazione della quantità di acqua per il caffè e la programmazione del tempo per l'acqua calda.

Inserire la chiave **U** di abilitazione alla programmazione e spostarsi con la freccia ▼ sino a visualizzare **PROGRAM. DOSI CAFFE.** Selezionare la dose da programmare e quando è stata raggiunta la dose

desiderata premere 

stessa procedura per le altre dosi). Nella versione self service raggiunta la dose desiderata ripremere il tasto stesso.

N.B. Per la programmazione della dose di acqua calda premere il tasto , la macchina inizierà ad erogare acqua calda. Raggiunta la dose desiderata, ripremere il tasto . Tempo massimo erogazione: 2 minuti.
Per uscire dalla programmazione dosi premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

PROGRAMMAZIONE DOSI LATTE: consente la programmazione del tempo per il cappuccino, il caffèlatte e il latte caldo.
Inserire la chiave U di abilitazione alla programmazione e spostarsi con la freccia ▼ sino a visualizzare **PROGRAM. DOSI LATTE.** Selezionare la dose da programmare e quando è stata raggiunta la dose desiderata premere 

(stessa procedura per le altre dosi). Nella versione self service raggiunta la dose desiderata ripremere il tasto stesso.
Per uscire dalla programmazione dosi premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

PROGRAMMAZIONE TEMPI DI MACINATURA: permette di programmare i tempi di macinatura per le varie selezioni disponibili.
Inserire la chiave **U** di abilitazione alla programmazione e spostarsi con la freccia ▼ sino a visualizzare **TEMPI MACINAT.**. Selezionare il tasto da programmare, (sulla riga superiore del display appare il tempo di macinatura programmato); aumentare o diminuire il tempo tramite le frecce ▼▲ e premere il tasto **ENTER** per confermare il tempo impostato. Per uscire dalla programmazione **TEMPI MACINAT**. premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

INSTALLAZIONE: è una pagina che contiene le seguenti funzioni:
LAVAGGIO OPERATIVO: effettua automaticamente il lavaggio del cappuccinatore alla fine di ogni erogazione di cappuccino, caffè latte e latte caldo. Il tempo di questo lavaggio è programmabile.
CICLO CAPPUCCINO: permette di scegliere se eseguire il cappuccino erogando prima il caffè e pio il latte o prima il latte e poi il caffè.
CICLO DOPPIO: permette di scegliere l'erogazione di 2 caffè con un ciclo (CICLO SINGOLO) o 2 cicli (CICLO DOPPIO).
DATA-ORA: permette di impostare o variare il giorno della settimana e l'orario.
PROGRAMM. ON-OFF: permette di impostare l'orario di accensione e di spegnimento automatico della macchina ed il giorno di riposo settimanale.
TEMPO SCARICO: consente di programmare il tempo di asciugatura dei fondi di caffè a fine erogazione.
GESTIONE FONDI: permette di programmare la macchina in base al tipo di contenitore da utilizzare per lo scarico delle pastiglie di caffè (contenitore interno standard o contenitore esterno). Nel 1° caso (contenitore interno standard) è anche possibile impostare il numero massimo dei fondi (min. 20 max 40), mentre nel 2° caso (contenitore esterno) è fisso a 200.
SELEZIONE LINGUA: permette di scegliere la lingua utilizzata per le indicazioni sul display LCD.
ABILITAZIONE STOP: nelle versioni SELFSERVICE consente di poter fermare l'erogazione tramite il tasto stesso.
PROG. STANDARD: è una pagina che contiene a sua volta le seguenti funzioni:

- DOSI CAFFÈ: permette di inserire le quantità di acqua standard per le erogazioni dei caffè e il tempo di erogazione acqua calda.
- TEMPI LATTE: permette di inserire i tempi di erogazione standard per il cappuccino, il caffelatte, il lattecaldo.
- TEMPI SCARICO E MACINATURA: permette di inserire i tempi standard di scarico e macinatura.
- SETTAGGI VARI: permette di inserire le programmazioni standard per il numero di erogazioni in continuo, il tempo di lavaggio latte, il tempo di lavaggio operativo, l'impostazione del ciclo singolo o doppio, l'impostazione della lingua inglese, il numero dei fondi per la gestione con cassetto, disattiva l'orario di accensione e spegnimento automatico.

Inserire la chiave U di abilitazione alla programmazione e spostarsi con la freccia ▼ sino a visualizzare **INSTALLAZIONE** premere **ENTER** e scegliere tramite le frecce ▼▲ tra le opzioni: **LAVAGGIO OPERATIVO, CICLO CAPPUCCINO, CICLO DOPPIO, DATA-ORA, PROGRAMM. ON-OFF, GESTIONE FONDI, TEMPO DI SCARICO, SELEZIONE LINGUA, ABILITAZIONE STOP, PROG. STANDARD.**
LAVAGGIO OPERATIVO: premere **ENTER** e poi, tramite le frecce ▼▲ impostare il tempo desiderato (min. 0,5 max 5 sec.). Per confermare premere **ENTER**
Per tornare a **INSTALLAZIONE**: premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere di nuovo **RESET** (com-

pare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

CICLO CAPPUCCINO: premere **ENTER** poi, tramite le frecce ▼▲ scegliere tra le opzioni **CAFFÈ ➔ LATTE** o **LATTE ➔ CAFFÈ**. Per confermare premere ENTER. Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere di nuovo **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

CICLO DOPPIO: premere **ENTER** poi, tramite le frecce ▼▲ scegliere tra le opzioni **2 CAFFÈ CON CICLO DOPPIO** o **2 CAFFÈ CON CICLO SINGOLO**. Per confermare premere **ENTER**. Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere di nuovo **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

DATA_ORA: premendo **ENTER** viene visualizzato l'orario già programmato. L'ora inizia a lampeggiare, tramite le frecce ▼▲ si può variare l'orario, confermando con **ENTER** si passa ai minuti, ripetere l'operazione di impostazione tramite le frecce e per confermare e passare al giorno della settimana premere **ENTER**, variare il giorno sempre tramite le frecce e confermare tramite il tasto **ENTER**. Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

PROGRAMM. ON_OFF: premendo **ENTER** viene visualizzato il giorno della settimana e lo stato di programmazione (l'orario di accensione ON e di spegnimento OFF o in alternativa la scritta RIPOSO SETTIMANALE). Se è impostato il riposo settimanale e si vuole inserire l'orario si deve premere **ENTER** poi di seguito **RESET**, comparirà l'orario preimpostato, variare l'ora tramite le frecce ▼▲ e premere **ENTER** per confermare e passare ai minuti, variare tramite le frecce ▼▲ e premere **ENTER** per confermare e passare al giorno successivo.

N.B.: per impostare o variare il giorno di riposo settimanale si deve andare sul giorno desiderato e premere **ENTER**, quando si è sulla riga degli orari di ON e OFF si deve premere **RESET**, comparirà la scritta RIPOSO SETTIMANALE, premere **ENTER** per confermare e passare al giorno successivo. Impostati gli orari ed il giorno di riposo settimanale per tornare a **PROGRAMM. ON_OFF** premere **RESET**. Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **ENTER**, per uscire dalla fase di programmazione premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

TEMPO SCARICO: Premere **ENTER**, lampeggiano le spie dei tasti che si possono programmare; premere uno dei tasti e poi tramite le frecce ▼▲ impostare il tempo desiderato. Per confermare premere **ENTER**. Ripetere l'operazione per i restanti tasti. Per uscire dalla fase di programmazione premere **RESET**.
Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere di nuovo **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

GESTIONE FONDI; premere una volta il tasto **ENTER** per visualizzare il dato impostato. Tramite le frecce ▼▲ scegliere le opzioni **SCARICO LIBERO** o **CON CASSETTO**. Se si è optato per lo scarico **CON CASSETTO**. premere **ENTER** per impostare il **NUM. FONDI**; con le frecce ▼▲ variare il numero dei fondi (minimo 20 max 40) poi premere **ENTER** per confermare. Se si è optato per lo **SCARICO LIBERO**, (blocco fondi fisso a 200), premere **ENTER** per confermare. Per uscire dalla fase di programmazione premere **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

SELEZIONE LINGUA: premere **ENTER** poi, tramite le frecce ▼▲ scegliere tra le opzioni. Per confermare premere **ENTER** Per tornare a **INSTALLAZIONE** premere **RESET**, per uscire dalla fase di programmazione premere di nuovo **RESET** (compare la scritta **MACCHINA PRONTA**).

ABILITAZIONE STOP: presente solo nelle versioni SELFSERVICE, premere **ENTER**, poi tramite le frecce ▼▲ scegliere tra le opzioni **ABILITATO,** che consente di fermare l'erogazione tramite il tasto stesso **NON ABILITATO,** per escludere la funzione di STOP erogazione.

PROG._STANDARD: ci sono cinque possibilità per poter inserire le programmazioni standard:
prima possibilità: premere **ENTER** per 5 secondi, il display indica DOSI CAFFÈ e terminati i 5 secondi la macchina ritorna a **MACCHINA PRONTA** inserendo tutte le dosi, i tempi e i settaggi vari standard;
seconda possibilità: premere **ENTER** una volta, il display indica DOSI CAFFÈ, premere ancora **ENTER** per confermare ed inserire le dosi di erogazione caffè ed il tempo di erogazione acqua calda standard. La macchina torna automaticamente a **PROG.STANDARD**, per tornare a **MACCHINA PRONTA** premere **RESET** due volte;
terza possibilità: premere **ENTER** una volta, il display indica DOSI CAFFÈ, premere di seguito la freccia ▼ il display indica "TEMPI LATTE" premere **ENTER** per confermare ed inserire i tempi standard del cappuccino, latte caldo. La macchina torna automaticamente a **PROG._STAN-**

DARD, per tornare a **MACCHINA PRONTA** premere **RESET** due volte;
quarta possibilità: premere **ENTER** una volta, il display indica DOSI CAFFÈ, premere due volte la freccia ▼ il display indica TEMPI SCARICO E MACINATURA premere **ENTER** per confermare ed inserire i tempi standard di scarico e di macinatura. La macchina torna automaticamente a **PROG._STANDARD**, per tornare a **MACCHINA PRONTA** premere **RESET** due volte;
quinta possibilità: premere **ENTER** una volta, il display indica DOSI CAFFÈ, premere tre volte la freccia ▼ il display indica SETTAGGI VARI, premere **ENTER** per confermare ed inserire tutte le restanti variabili standard. La macchina torna automaticamente a **PROG._STANDARD**, per tornare a **MACCHINA PRONTA** premere **RESET** due volte.

CONFIGURAZIONE STANDARD DELLA PROGRAMMAZIONE
Master coffee/cappuccino

Dosi erogazione caffè:
1 caffè corto 90 impulsi
2 caffè corti 130 impulsi (con ciclo singolo)
2 caffè corti 85 impulsi (con ciclo doppio)
1 caffè lungo 110 impulsi
2 caffè lunghi 160 impulsi (con ciclo singolo)
2 caffè lunghi 95 impulsi (con ciclo doppio)

Tempo erogazione latte:
Cappuccino 12 secondi
Caffèlatte 12 secondi
Latte caldo 16 secondi
Tempo erogazione acqua calda 8 secondi
N. erogazioni in continuo 5 cicli

Tempo macinatura caffè:
1 caffè corto 3,2 secondi
2 caffè corti 3,2 secondi
1 caffè lungo 3,2 secondi
2 caffè lunghi 3,2 secondi
Tempo di lavaggio latte 40 secondi

Tempo di scarico:
1 caffè corto 5 secondi
2 caffè corti 6 secondi
1 caffè lungo 6 secondi
2 caffè lunghi 7 secondi
Tempo lavaggio operativo 3 secondi
Cicli singolo/doppio Ciclo doppio
Selezione lingua Inglese
Gestione Fondi Con cassetto n. 35

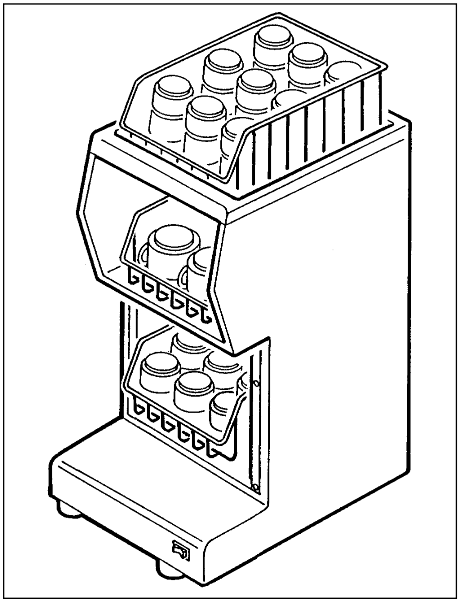
ELENCO MESSAGGI DEL DISPLAY
- **NON ABILITATO**: funzioni non abilitate; occorre inserire l'apposita chiave "U"
- **RISCALD. GRUPPO**: fase di riscaldamento del gruppo
- **MACCHINA PRONTA**: macchina pronta per selezione dosi
- **STOP MANUALE**: comando di stop manuale eseguito prima del termine dell'erogazione impostata.
- **SELEZ. DECAFF.**: selezionata l'erogazione del decaffeinato
- **CONTINUO PROGR.**: continuo programmato in funzione
- **PROGRAM. DOSI**: fase di programmazione dosi di erogazione
- **TEMPI MACINAT.**: fase di programmazione tempi di macinatura
- **CONT.EROGAZIONI**: visualizzazione contatori dosi selezionate
- **GESTIONE FONDI**: fase di programmazione scarico fondi
- **PULIZIA GRUPPO**: fase di pulizia con scarico e riposizionamento del gruppo
- **CASSETTO PIENO**: preallarme del cassetto fondi pieno
- **BLOCCO FONDI**: macchina in blocco per cassetto fondi pieno
- **CASSETTO APERTO**: manca il cassetto fondi o è posizionato male
- **CICLO DOPPIO**: selezionato il raddoppio del ciclo
- **SPORTELLO APERTO**: porta frontale aperta

ELENCO ANOMALIE

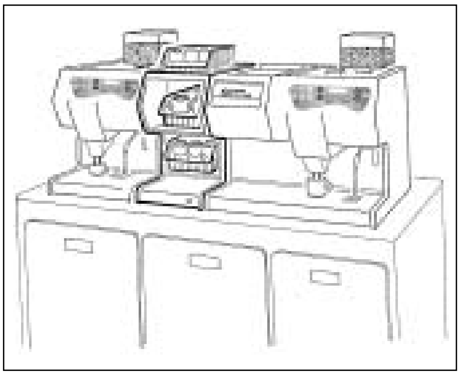
⚠ ATTENZIONE: PERICOLO GENERICO.
È fatto divieto all'operatore di intervenire sulla macchina qualora riscontri una delle seguenti anomalie, ma si deve rivolgere ad un tecnico qualificato.
- **ERR. FLOWMETER**: la centralina ha rilevato un mal funzionamento del dosatore volumetrico.
- **ERR. EROGAZIONE**: La macchina ha raggiunto il tempo limite erogazione: 2 minuti.
- **ERR. GRUPPO**: La centralina ha rilevato un malfunzionamento del gruppo meccanico.
- **ERR. LIVELLO**: La macchina ha raggiunto il tempo massimo autolivello.
- **ERR. DOSE LATTE**: Non è stata programmata la dose del latte.
- **DOSE NON VALIDA**: Non è stata programmata la dose di acqua per il caffè.

SCALDATAZZE

La Nuova Simonelli ha ideato e realizzato il modulo Scaldatazze Master con lo scopo di scaldare le tazze di modo da garantire la qualità del caffè.



La posizione ideale del modulo Scaldatazze è vicino alla macchina dal caffè.

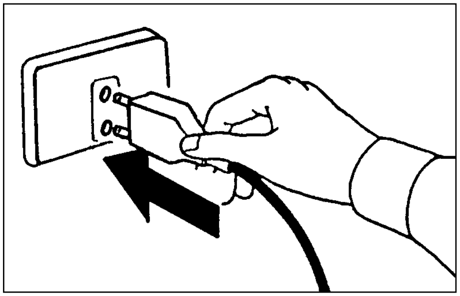


MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

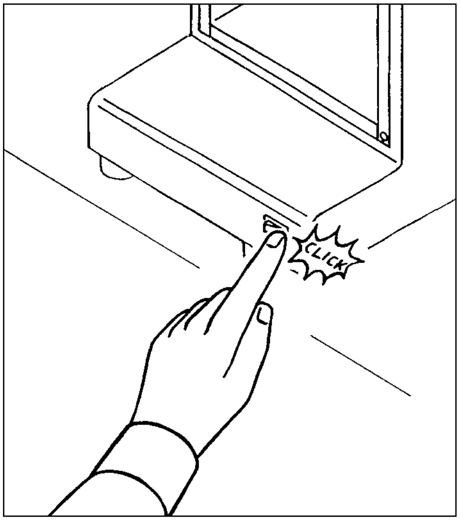
Posizionare il modulo Scaldatazze Master vicino alla macchina di caffè.

Assicurarsi che sia livellato, eventualmente provvedere.

Con le mani asciutte, attaccare la spina alla presa.

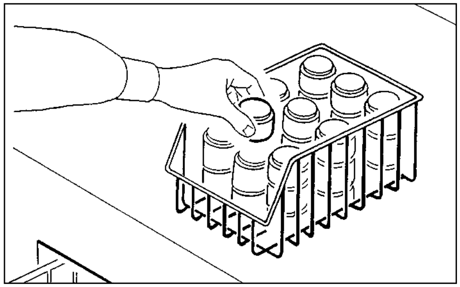


Premere l'interruttore On/Off su On, la macchina è accesa.



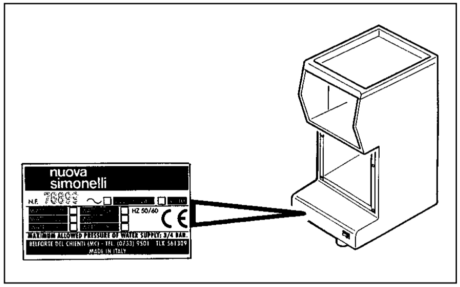
Attendere 30 min. prima che le tazze siano ben riscaldate, quindi utilizzarle a propria necessità.

Con le mani pulite, posizionare le tazzine, precedentemente lavate, nei cestini.



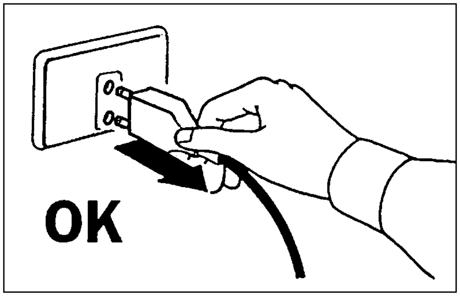
Durante la pulizia e la manutenzione, il modulo Scaldatazze Master va portato a stato energetico zero nel seguente modo:

- portare l'interruttore On/Off sulla posizione Off (spento).



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia della carrozzeria
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, bisogna portare la macchina a stato energetico “O” (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).



ATTENZIONE: non utilizzare solventi, prodotti a base di cloro, abrasivi.

Pulizia zona lavoro: togliere il pianolavoro sollevandolo anteriormente verso l’alto e sfilarlo, togliere il sottostante piatto raccogliacqua e pulire il tutto con acqua calda e detersivo. Pulizia carena: per pulire i pannelli utilizzare un panno morbido inumidito.

Pulizia del gruppo erogazione e cappuccinatore:
La versione MASTER/COFFEE è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione, per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

premere il tasto LAVAGGIO o premere la freccia ▼ e di seguito il tasto **ENTER**, La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste in erogazioni di acqua calda intervallate da un tempo di attesa, tutto il ciclo ha una durata di circa 4 minuti.

Si raccomanda di effettuare il LAVAGGIO GRUPPO almeno una volta al giorno per mantenere pulito il settore erogazione.
Il lavaggio gruppo va effettuato almeno una volta alla settimana con apposite pastiglie detergenti.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE.
Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.
Procedere come segue:
- inserire la pastiglia di detergente tramite lo sportello posto a fianco della campana del caffè, situato sul piano portatazze superiore (fig.1 n.11)
- premere il tasto LAVAGGIO o premere la freccia ▼ e di seguito il tasto **ENTER**, la macchina inizierà il ciclo di lavaggio automaticamente.

Ripetere l’operazione di lavaggio senza inserire la pastiglia, in modo da eliminare completamente eventuali residui di detergente.

- La vers. Master/cappuccino è predisposta per il lavaggio del gruppo erogatore, del cappuccinatore, e del tubo di pesca del latte all’interno del frigo. Per eseguire un lavaggio completo procedere come segue: togliere il tubo di aspirazione del latte dal contenitore e posizionarlo in un recipiente dove avremo versato l’apposito detergente, inserire la chiave **U** di programmazione o la chiave **T**, premere una volta la freccia ▼ e di seguito il tasto **ENTER**, il display indicherà **LAVAGG. COMPLETO**. Premere **ENTER**, inizierà la fase di aspirazione del detergente per la pulizia dei tubi e del cappuccinatore e nello stesso tempo inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo erogazione. Terminato il ciclo di aspirazione e pulizia con detergente ripetere l’operazione di lavaggio sostituendo al detergente acqua calda per eliminare dalle tubazioni eventuali residui. **Si consiglia di effettuare le operazioni di lavaggio alla fine della giornata e comunque ogni volta che si fermi la macchina per un periodo di inattività.**
Il lavaggio gruppo va effettuato almeno una volta alla settimana con apposite pastiglie detergenti.

⚠ ATTENZIONE: PERICOLO DI INTOSSICAZIONE.
Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato.
Procedere come segue:
- inserire la pastiglia di detergente tramite lo sportello posto a fianco della campana del caffè, situato sul piano portatazze superiore (fig.1 n.11)
- eseguire la procedura di lavaggio completo sopra descritta;
- ripetere l’operazione di lavaggio completo senza inserire la pastiglia, per eliminare completamente eventuali residui di detergente.

Pulizia del convogliatore del caffè

ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Tutte le operazioni di pulizia debbono essere fatte con lo spazzolino in dotazione, mettendo così l'operatore al riparo da eventuali contatti con parti calde.

- Portare la macchina a stato energetico “O”
- aprire il portello di comando
- rimuovere l'eventuale residuo di caffè depositato sulle pareti del convogliatore.

Rigenerazione delle resine del depuratore

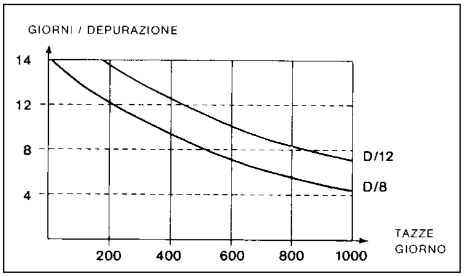
(Compiute da personale qualificato)

Per evitare la formazione di depositi calcarei nella caldaia e negli scambiatori di calore, è necessario che il depuratore sia sempre efficiente. Occorre perciò stabilire la rigenerazione delle resine ioniche, regolarmente e alle date stabilite.

I tempi di rigenerazione sono in funzione della quantità di caffè erogati giornalmente e della durezza dell'acqua utilizzata.

Indicativamente, i tempi si possono rilevare dal programma riportato, relativo ai depuratori tipo KD/8, KD/12 (Fig. 10)

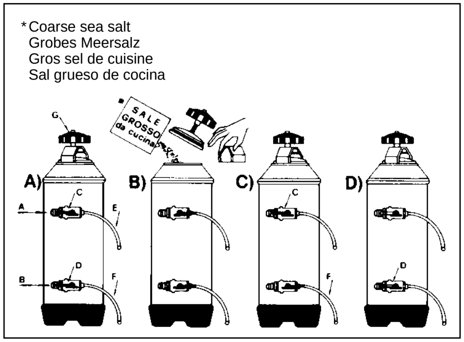
(fig. 10)



Rigenerazione: Stabiliti i tempi di rigenerazione agire come indicato:

- portare la macchina a stato energetico “O” (cioè interruttore spento e spina staccata) e mettere un recipiente della capacità di almeno 2 litri sotto il tubo "E" (Fig. 11/A)
- girare le leve "C" e "D" da sinistra verso destra (Fig. 11/B)
- togliere il tappo svitando la manopola "G"
- introdurre del normale sale da cucina (1 Kg per il modello KD/8; 1,5 Kg per KD/12)
- rimettere il tappo e riposizionare solo la leva "C" verso sinistra (Fig. 11/C) lasciando scaricare l'acqua salata dal tubo "F" fino a quando non ritorni dolce (circa 1/2 ora)
- riportare la leva "D" verso sinistra (Fig. 11/D)

(fig. 11)



Installazione e regolazione del cappuccinatore (fig. 12)

Il modello MASTER/COFFEE può essere dotato in opzione, di un cappuccinatore per l'erogazione istantanea del cappuccino, inseribile direttamente nel becco di erogazione del caffè.

Le seguenti operazioni devono essere svolte da un tecnico qualificato.

Installazione:

- spegnere la macchina tramite il tasto **SPINA**
- aprire lo sportello frontale;
- togliere, sfilandola dalla sede la lancia vapore installata di serie, svitando la vite che la blocca al corpo del rubinetto;
- montare il nuovo attacco vapore fornito nel kit e serrare con la vite dopo aver reinfilato la molla conica, facendo attenzione a non rovinare gli o'ring di tenuta;
- collegare l'attacco vapore al cappuccinatore (particolare 2 punto A) tramite il tubo di silicone;
- infilare l'altro tubo (per l'aspirazione del latte) nell'attacco del particolare 5;
- montare il cappuccinatore nell'alloggiamento ricavato sul becco di erogazione del caffè.

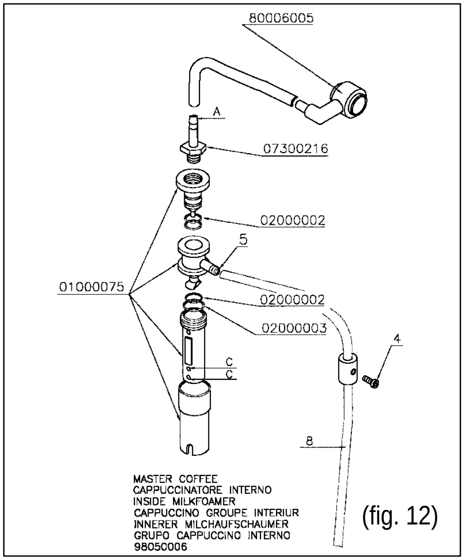
Regolazione:

- montare il cappuccinatore secondo lo schema indicato in fig. 12;
- mettere il tubo (8) dentro il contenitore del latte in modo che peschi nel liquido;
- registrare la vite che regola la densità della schiuma in modo da ottenere la consistenza desiderata;
- controllare che nella caldaia vi siano almeno 0,8 bar di pressione altrimenti richiudere lo sportello e riaccendere la macchina;
- aprire con l'apposita leva il rubinetto vapore; il latte incomincerà ad uscire dal cappuccinatore;
- richiudere lo sportello e riaccendere la macchina.

Attenzione: verificare che il tubo di pesca del latte non sia schiacciato o ostruito.

- a questo punto, con la macchina in pres-

sione, verificare la densità e la consistenza della schiuma così programmata;



(fig. 12)

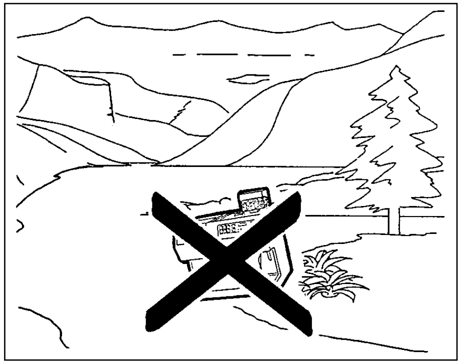
- in caso negativo procedere di nuovo come sopra, avvitando o svitando la vite (4), avendo cura di verificare che i fori C del particolare (6) siano puliti.

Nota: si consiglia di utilizzare latte intero e comunque, cambiando il tipo di latte, occorrerà modificare la regolazione.

Pulizia: Prima di procedere allo smontaggio e quindi alla pulizia, si ricorda di portare la macchina a stato energetico "O" (cioè interruttore macchina spento e spina staccata).
Lavare accuratamente il cappuccinatore smontando tutti i pezzi almeno una volta al giorno.
Per intervalli di tempo tra un cappuccino e l'altro superiori ad un'ora, si consiglia di effettuare un lavaggio del cappuccinatore facendo pescare il tubo (8) nell'acqua calda anziché nel latte.

Smaltimento
Alla fine della vita della macchina, non disperderla nell'ambiente, ma rivolgersi ad un centro di smaltimento autorizzato, o al costruttore che darà istruzioni in merito.

⚠ ATTENZIONE PERICOLO DI INQUINAMENTO



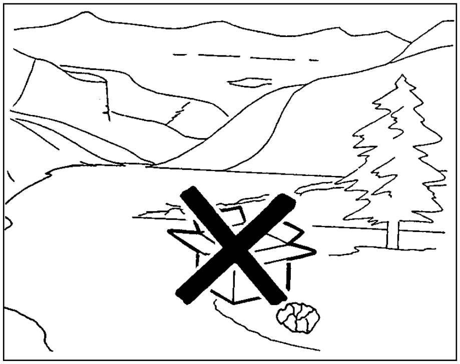
ENGLISH

SAFETY INSTRUCTIONS

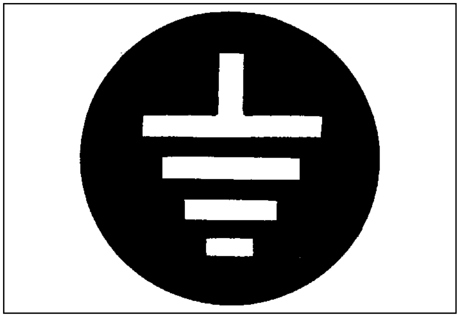
1 This book is an integral and essential part of the product and must be given to the user. Read this book carefully. It provides important information concerning safety of installation, use and maintenance. Save it for future reference.

2 After un packing, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician. Packaging items which are potentially dangerous (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of children's reach and must not be disposed of in the environment.

⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.



3 Before connecting the appliance make the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel of the appliance at the top and to the right. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions.
The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate.



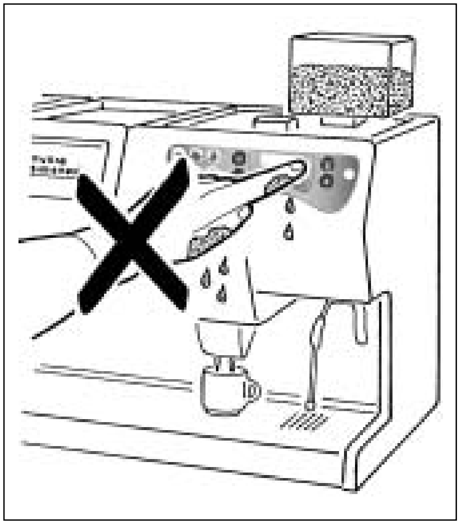
In particular that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input.
The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

4 The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

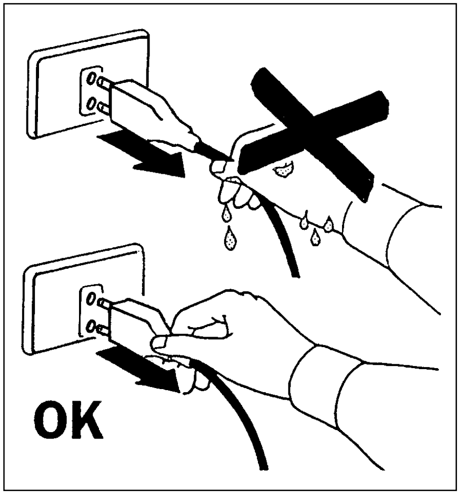
5 This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

6 The following basic rules must be observed when using any electric appliance:
- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

⚠ CAUTION: RISK OF ELECTRIC SHOCK.

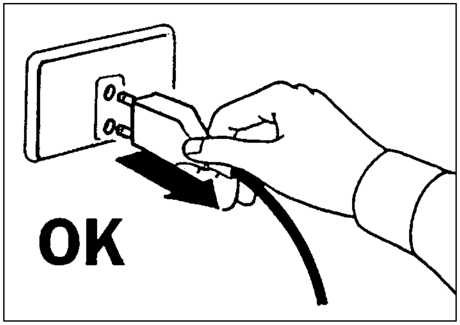


- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains



- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.) unless expressly provided for rain;
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

7 Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.



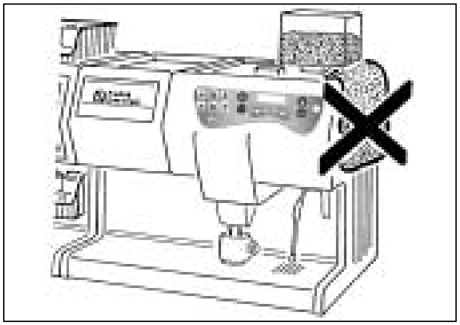
7/a To clean the appliance, set the machine to the “0” energy level, that is, “with the machine switched off and the plug removed from the mains” and follow the instructions in this handbook.

8 If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only.
Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used.
Failure to observed the above, could damage the appliance or make it unsafe.

9 For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with over 3 mm between contacts.

10 To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

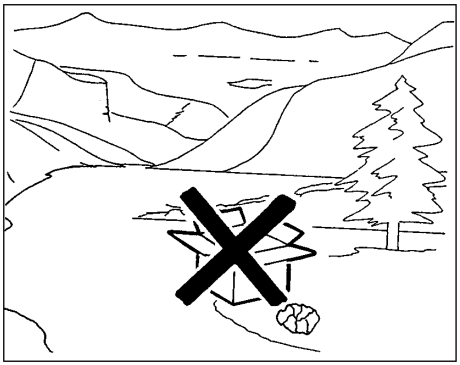
11 Do not obstruct the extraction and/or dissipator grids, especially of the cup warmer.



12 The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

13 If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative, after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.

⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.
Do not dispose of the machine in the environment. To dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

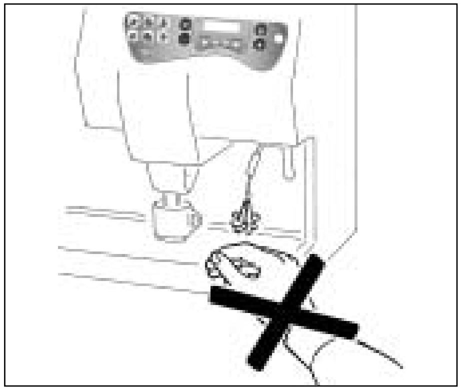


14 To ensure that the machine is properly ventilated, place it with the ventilation side at a distance of 15 cm from walls or other.

15 Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.

⚠ CAUTION: RISK OF INTOXICATION.

16 Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.



⚠ CAUTION: RISK OF BURNS OR SCALDING.

17 We remind you that before carrying out any installation, maintenance, unloading or adjustment operations, the qualified operator must put on work gloves and protective footwear.

18 When adding coffee beans, the machine operator must not place his/her hands inside the container.

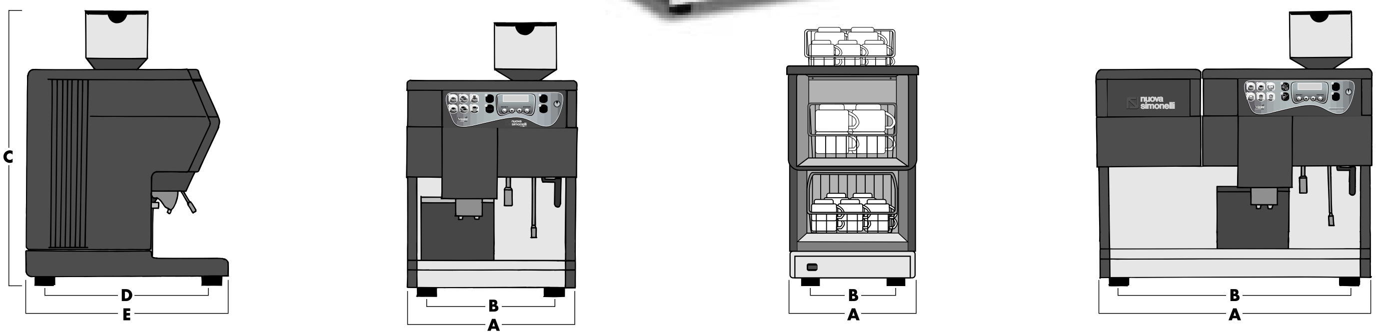
⚠ CAUTION: RISK OF CUTTING.

Congratulations,
upon the wise choice you have made by purchasing the MASTER model.
In fact, you are now the owner of not just a simple coffee dispenser, but a true espresso coffee-making machine which is fully automatic and completely controlled by a microprocessor. This means absolute reliability and simple to use.
We are certain that our MASTER model will increase your confidence in Nuova Simonelli and that you will undoubtedly recommend others to purchase the MASTER model, since the MASTER model has been chosen to increase the profitability of the coffee shop, thus fully optimising running costs.
This machine has been manufactured in compliance with the EEC directives 89/392, 89/336, 73/23, 89/109 and subsequent modifications.
With best wishes

Nuova Simonelli s.r.l.



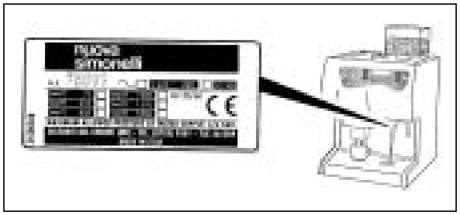
TECHNICAL CHARACTERISTICS



SERIE SERIES	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8”	200 7,9”	640 25,2”	400 15,8”	510 20,0”

Machine Identification

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, Nuova Simonelli.



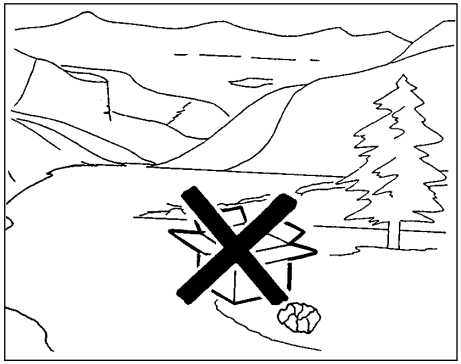
The machine is transported on pallets which also contain other machines - all boxed and secured to the pallet with supports.
Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:
- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.

The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

⚠ CAUTION: RISK OF IMPACT OR CRASHING.
During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area.
The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.
Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) shoud be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm from ground level), to the storage area.

⚠ CAUTION: RISK OF IMPACT OR CRASHING.
Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.
The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.

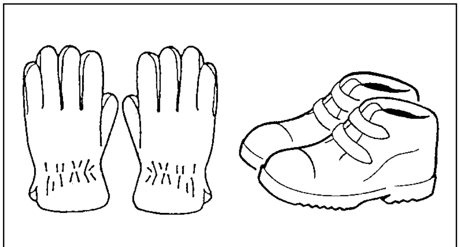
⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.
Once the machine has been removed from the pallet or container, these latter items must not be disposed of in the environment, due to the risks of pollution.



Installation Instructions for the "MASTER" Model

Master Version: LCD, rel. 4.1

⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.
Do not dispose of packaging in the environment.
Before carrying out any installation and adjustment operations, the qualified technician must put on work gloves and protective footwear, as well as be sure that he/she has read and fully understood the safety instructions in this handbook.



After checking that the box of accessories is contained in the packaging, position the machine as required and ensure that it is perfectly level, adjusting the feet if necessary.
Place the water softener into the compartment provided. Please remember that for all versions of the MASTER machine, the pump is fully incorporated making all connection operations much simpler.
Before connecting the machine to the plumbing system, it is necessary to flush the water softener thoroughly to eliminate any impurities and greasy deposits.
At this point, the qualified member of staff shall carry out the connection to the plumbing and electrical system, as shown in Figures 4 - 5.
The qualified member of staff must, if the electric cable supplied is not sufficient, always use another of the same section. Check that the mains power supply has an efficient grounding system, which should be connected to the machine using the green and yellow wire.

⚠ CAUTION: RISK
OF SHORT CIRCUITS.
We would like to remind the qualified electrician that THE MACHINE MUST ALWAYS BE PROTECTED WITH AN AUTOMATIC SWITCH WITH SUFFICIENT POWER (220 - 240V/12A).
The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook (we remind you that the above operations must only be carried out by qualified staff).
For the correct functioning and long life of your machine, we recommend that you install a water softener and filter (no wider than 150 microns) to the inlet tube.
Make sure that there are at least 2 bars of pressure and if this is not so, adjust the hot water mixer accordingly. To gain access to the mixer, remove the right hand side panel of the machine.
Mixer adjustment: when releasing hot water, use the central knob over the boiler, moving it slightly to vary the temperature of the water as it leaves the machine.
Furthermore, water supply pressure should not exceed 4 bars. If this is not the case, fit a pressure reducer upstream of the water softner.

⚠ CAUTION: RISK
OF SHORT CIRCUITS.
Before connecting the machine to the mains power supply, please check that the supply voltage corresponds to the machine voltage (see the technical characteristics on page 26).

Connect the machine to the power supply. In the Master/Cappuccino version, the refrigerator will start up automatically.

The machine is now on "standby" and the key which starts the machine will begin to flash. 

START-UP: Start the machine by pressing the machine start key 

; the machine will begin to carry out a self-diagnostic check and unit positioning cycle and, if necessary, it will fill the boiler by means of the automatic water filling system.

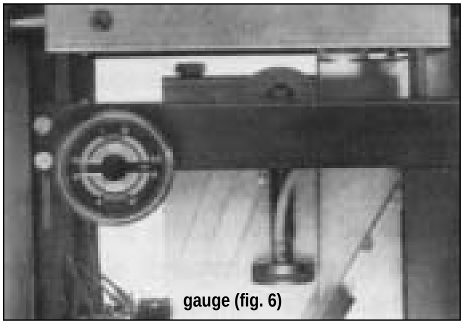
NOTE: The maximum automatic refill time for the machine ranges from 60 to 90 seconds. After this time, refilling will be

interrupted and the display will read: **REFILL ERROR.** If this error occurs during the initial installation phase, switch off the machine **(by holding down the start key**



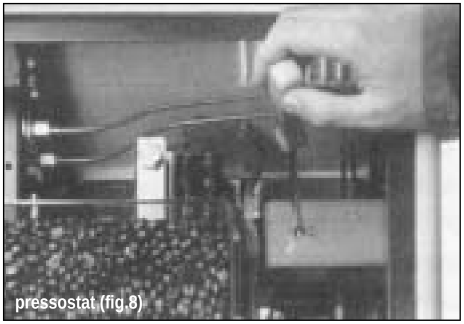
for at least 1 second), and then restart it in order to finish filling the boiler. Once the filling operation has been concluded, the electric resistance of the machine unit and boiler will start up. The time required for the machine to reach working temperature is approximately 20 minutes. Once the self-diagnostic check has been completed, the display will read **GROUP HEATING**. When the unit reaches its optimum temperature, the display will read **MACHINE READY**.

ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN



gauge (fig. 6)

Having read and fully understood the safety instructions in this handbook.
There is a double-scale pressure gauge inside the machine, which measures the boiler pressure (0-2,5 bars) and the volumetric pump pressure (0-15 bars) (Fig. 6).



pressostat (fig.8)

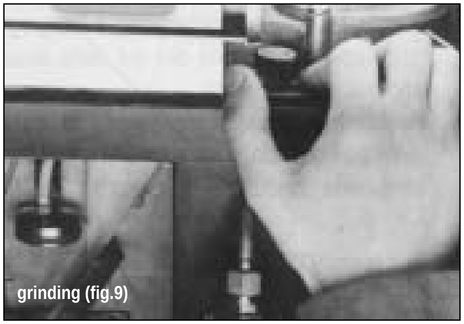
Pressostat adjustment

(boiler temperature)

To increase or reduce pressure (therefore the corresponding temperature), the qualified technician must:

- remove the top cup-holder plate
- turn the adjusting screw (Fig. 8) clockwise to decrease and counter-clockwise to increase.

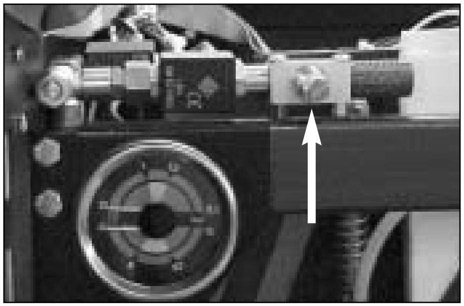
recommended value 0,8-1,4 bars



grinding (fig.9)

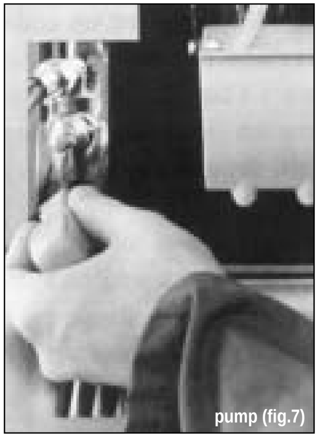
Grinding adjustment

- switch off the machine using the **PLUG** key .
  The following operation must be carried out with dry hands.
- Open the control door to gain access to the grinding adjusting ring nut (Fig. 9). Following the direction of the arrows, grinding of the coffee beans can be adjusted to more coarse (counter-clockwise) or finer (clockwise).
  Close the door again.



Foam adjustment for Cappuccino

Turn the adjusting screw indicated by arrow in order to adjust the type of the foam for cappuccino.



pump (fig.7)

Pump adjustment

To adjust the pump the qualified technician must:

- pull out the coffee-grounds box
- loosen the adjusting screw until the screw lock nut is freed (Fig. 7)
- increase (turn clockwise) or decrease (turn counter-clockwise) the pump pressure; recommended values 7-9 bars
- tighten the lock nut.

(fig. 7)

Freezer's temperature adjustment

(Master Cappuccino version)

To reach the adjustment's thermostat remove the drip tray and the container. Turn the grip clockwise to lower the temperature, anticlockwise to increase it. A temperature between 4 and 7 °C is advisable.
The temperature is shown by the thermometer on the frontal part of the machine.

Before using the machine, the operator must ensure that he/she has read and fully understood the safety instructions contained in this handbook.

START-UP: By pressing the key, the machine will begin to carry out a self-diagnostic check at the end of which (if the machine is cold, this cycle may last as long as 20-25 minutes), the display will read **MACHINE READY**. In the event that malfunctions or breakdowns are shown after the self-diagnosis operation, call the technical assistance centre. The operator must not intervene.

SWITCHING OFF: By holding down the key for at least one second, the machine will switch off and the display will read OFF.

1 Short Espresso

2 Short Espressos

1 Long Espresso

2 Long Espressos

1 Decaffeinated Coffee (not avaible in self-service versions):

To deliver decaffeinated coffee, proceed as follows:

- open the small door located next to the coffee beans jar on the upper cup storage surface and insert the dose of decaffeinated coffee (Fig. 1, n. 11).
- press the **DECAFFEINATED** key
- press the key for either **1 SHORT ESPRESSO** or **1 LONG ESPRESSO** .

This key doubles the dose of a short or long espresso.

Cappuccino. Caffè latte.

Hot Milk.

Continuous Delivery:

This key makes it possible to deliver automatically a programmed number of cups of coffee and to vary the amount set (min. 1, max. 99)

Press the Continuous Delivery key and the display will show the number of cups to be delivered. It is possible to vary the programmed amount using the arrow keys ▼▲.

NOTE: By pressing the key **ENTER** after varying the programmed amount, the new number of cups to be delivered is stored in the machine's memory.

Press one of the flashing keys.

NOTE: To interrupt the programmed cycle, press the Continuous Delivery key .

STOP allows you to interrupt the delivery of coffee, cappuccino, white coffee and milk in advance.

NOTE: in the self-service versions, if you want to interrupt the delivery of coffee and cappuccino in advance you have to press a second time the key of the delivery choosed.

HOT WATER: This allows the timed delivery of hot water and, if pressed a second time, its interruption. (Please see Dose Programming, p. 33).

NOTE, KEY FUNCTIONS: Key U, abilitation full programmable settings; key T, only reading functions, it does not allow any setting's modification.

WASHING CYCLE (Master/Coffee Version):

Press the WASHING CYCLE key or press the arrow key ▼ followed by **ENTER.** The machine will begin the washing cycle (15 deliveries of 10 seconds each, with a 10-second interval plus a final delivery lasting 20 seconds). If you wish to wash the machine with specific detergent tablets, place one of these tablets inside the decaffeinated coffee compartment and then press the washing key. Once the washing phase has been started, **DO NOT INTERRUPT,** otherwise detergent residues may remain inside the delivery group.

⚠ CAUTION: RISK OF INTOXICATION. When the washing phase is finished, deliver a cup of coffee in order to eliminate possible detergent residues.

During the washing phase, all keys are disabled, except for the on/off key and the hot water key .

We recommend that you carry out a "WASHING CYCLE" at least once a day to keep the delivery section clean. A "WASHING CYCLE" should also be carried out at least once a week, using spe-

ENGLISH

cial tablets of detergent (Please see Cleaning and Maintenance, p. 37).

NOTE: In the “SELF SERVICE” version in order to proceed to the “WASHING” phase, insert the **U** or the **T** key.

WASHING CYCLE
(Master/Cappuccino Version):
For a complete washing cycle, press the arrow key ▼ followed by the **ENTER**, key. The display will read **COMPLETE WASHING**. Using the arrow key ▼, it is possible to select the following:
MILK WASHING
(Milk Foamer washing cycle washing time 240 sec.);
GROUP WASHING
(Coffee Unit washing cycle);
COMPLETE WASHING (Coffee Unit and Milk Foamer washing cycle).
Select the desired cycle and press **ENTER** to start.

NOTE: During this phase (without the **U**-key or **T**-key to enable programming inserted), when the functions **COMPLETE WASHING** or **MILK WASHING** are selected, the line to remove the milk from the box/refrigerator is not opened; washing will only be carried out for the milk foamer and two tubes up to the milk solenoid valve.

We recommend that you carry out a “COMPLETE WASHING” cycle at least ONCE A DAY in order to keep the delivery section clean, using special detergent (Please see Cleaning and Maintenance, p. 37).

NOTE: In the “SELF SERVICE” version in order to proceed to the “WASHING” phase, insert the **U** or the **T** key.

DELIVERY COUNT: To display and, if required, reset the counter for the number of cups delivered, insert the U-key to enable programming and move the arrow key ▼, until the display reads **DELIVERY COUNT**. Select the key for the delivery you wish to check and, if you wish to reset, press the **RESET** key.
To display and reset the number of cups of decaffeinated coffee delivered, once the display reads **DELIVERY COUNT**, press the decaffeinated key  and select the key for the delivery you wish to check and, if you wish to reset, press the **RESET** key. To exit the delivery counter/reset phase, press 

to return to the **MACHINE READY** setting or the arrow key ▼ to pass on to the next programming stage.
In self-service versions press twice the arrow key ▼ to return to the **MACHINE READY** setting.

NOTE: When the words **DRAWER FULL** appear on the display, it means that the drawer has reached the full limit for coffee grounds. Therefore, it is necessary to remove and clean the drawer. The machine does, in any case, permit a further 10 delivery cycles to be performed, after which, the display will read **DISCHARGE DRAWER** and it will no longer be possible to use the delivery keys. To release the keys, you must first remove the coffee grounds drawer, which you should the clean and put back into its original position.

Using Steam

 CAUTION: RISK OF BURNS OR SCALDING.
During steam delivery, never touch the steam jet with any part of the body or place your hands underneath it.
To use steam, it is sufficient to pull the steam lever towards you (Fig. 1, no. 4). This lever makes it possible to regulate the steam gradually as it leaves the tube (Fig. 1, no. 5) as well as allowing locking the maximum output position. The steam tube is movable.
To obtain froth when heating the milk, place the nozzle in a container which is 3/4 full (and preferably shaped like a cut-off cone).
Once the milk has boiled, lower the container and bring the surface of the milk into contact with the steam nozzle. By making small, circular movements with the container, the desired froth will be formed.
At the end of every steam delivery, carefully clean the tube with a damp cloth.

PROGRAMMING

COFFEE DOSE PROGRAMMING: This function allows to programme the quantity of water for coffee, as well as to programme the time for hot water. Insert the U-key to enable programming and move the arrow key ▼ until the display reads **PROGRAM COFFEE DOSES.** Select the dose to be programmed and, when this operation has been completed, press 

(follow the same procedure for other doses). In the SELF SERVICE version press the selected key a second time once the desired dose has been delivered.

NOTE: To programme the dose for hot water, press the  key and the machine will begin to deliver hot water. Once the desired dose has been delivered, press the  key again. The maximum hot water delivery time is 2 minutes.

To exit the dose programming function, press **RESET** the display will read **MACHINE READY**).

MILK DOSE PROGRAMMING: This function allows to programme the time for cappuccino, white coffee and hot milk. Insert the U-key to enable programming and move the arrow key ▼ until the display reads **MILK DOSE PROG.** Select the dose to be programmed, when the desired dose has been delivered, press STOP (follow the same procedure for the other doses). In the SELF SERVICE version once the desired has been delivered, press the selected key a second time.
To exit the dose programming function, press **RESET** (the display will read **MACHINE READY**).

PROGRAMMING GRINDING TIMES: This function allows you to programme grinding times for the different selections possible. Insert the U-key to enable programming and move the arrow key ▼ until the display reads **GRINDING TIME**. Select the key for the time you wish to set (programmed grinding times are shown on the top line of the display); increase or reduce the time using the arrow keys ▼▲ and press the **ENTER** key to confirm the time set. To exit the **GRINDING TIME** function, press **RESET** the display will read **MACHINE READY**).

INSTALLATION: This page contains the following functions:
AUTO WASHING: This function automatically washes the milk foamer at the end of each delivery of cappuccino, white coffee and hot milk. This washing cycle function can be programmed.
CAPPUCCINO PRODUCTION: Offers the opportunity to make cappuccino choosing whether to deliver coffe first and then milk or vice versa.
DOUBLE CYCLE: This function allows you to select the delivery of 2 cups of coffee in one cycle (SINGLE CYCLE) or in 2 cycles (DOUBLE CYCLE).
DATE-TIME: To set or change the day of the week or the time.
PROGRAM ON-OFF: To set the times for the machine to switch on - off automatically as well as to set the weekly day off.
DISCHARGE TIME: This function allows you to programme the drying time for the coffee grounds after delivery.
DISCHARGE OPTION: This function allows you to programme the machine according to the type of container which will be used to hold the discharged tablets of coffee grounds (standard internal container or external container). In the first case (standard internal container), it is also possible to programme the maximum number of grounds (min. 20, max. 40), while in the second case (external container), the number is fixed at 200.
CHOOSE LANGUAGE: This function allows you to choose the language used on the LCD display.
MANUAL STOP: In the SELF SERVICE version, this function enables to stop delivery of coffee by pushing the same button.
STANDARD PROG.: This page contains the following functions:

COFFEE DOSES: To set the standard quantity of water for coffee delivery and the hot water delivery times.

MILK TIMES: To set the standard delivery times for cappuccino, white coffee and warm milk.

DISCHARGE AND GRINDING TIMES: To set the standard discharge and grinding times.

VARIOUS SETTINGS: To program the standard number of continuous deliveries, milk washing times, washing times, single and double cycle settings, English language option and the number of coffee grounds for discharge drawer management

Insert the U-key to enable programming and move the arrow key ▼ until the display reads **INSTALLATION**. Press **ENTER** and use the arrow keys ▼▲ to choose from the options: **AUTO WASHING, CAPPUCCINO PRODUCTION, DOUBLE CYCLE, DATE-TIME, PROGRAMM. ON-OFF, DISCHARGE TIME, DISCHARGE OPTION, CHOOSE LANGUAGE, MANUAL STOP, PROG. STANDARD**.

AUTO WASHING: Press **ENTER** and use the arrow keys ▼▲ to set the desired time (min. 0.5 seconds, max. 5 seconds).
To confirm this setting, press **ENTER**. To return to the **INSTALLATION** function, press **RESET** and to exit the programming function press **RESET** (the display will read **MACHINE READY**).

CAPPUCCINO PRODUCTION: Press **ENTER**, then by means of ▼▲ you can choose between the options **COFFEE→ MILK** or **MILK→COFFEE**. Press **ENTER** to confirm. To return to the **INSTALLATION** function, press **RESET** and to exit the programming function press **RESET** again (the display will read **MACHINE READY**).

DOUBLE CYCLE: Press **ENTER** and use the arrow keys ▼▲ to choose from the options **2 COFFEE WITH DOUBLE CYCLE** or **2 COFFEES WITH SINGLE CYCLE**. To confirm this setting, press **ENTER**.
To return to the **INSTALLATION** function, press **RESET** and to exit the programming function press **RESET** again (the display will read **MACHINE READY**).

ENGLISH

DATE-TIME: press **ENTER** to display the time already set. The set time will begin to blink and using the ▼▲ arrow keys, it is possible to change the hour. Press **ENTER** to pass on to the minutes setting, repeat the setting operation using the arrow keys, then press **ENTER** to confirm and to pass on to the day of the week. Use the arrow keys to change the day setting and confirm with the **ENTER** key. To return to the **INSTALLATION** menu, press **RESET** and to quit the programming phase, press **RESET** again (the machine display will read **MACHINE READY**).

PROGRAMM. ON-OFF: press **ENTER** to display the day of the week and the program status (machine ON and OFF times or alternatively, the DAY OFF). If the weekly day off is set and you wish to set the ON-OFF times, press **ENTER** followed by **RESET** and the previously set times will appear on the display. Use the ▼▲ arrow keys to change the hour and press **ENTER** to confirm and to pass on to the minutes setting. Use the ▼▲ arrow keys to change the minutes and press **ENTER** to confirm and to pass on to the following day. PLEASE NOTE: To set or change the weekly day off, you must display the day required and press **ENTER**. Press **RESET** from the line displaying the ON - OFF times and the display will read DAY OFF. Press **ENTER** to confirm and to pass on to the following day. When all times and the weekly day off have been set, you can return to the **PROGRAMM. ON-OFF** menu by pressing **RESET**. To return to the **INSTALLATION** menu, press **RESET** and to quit the programming phase, press **RESET** again (the machine display will read **MACHINE READY**).

DISCHARGE TIME: Press **ENTER**, the pilot lights on the programmable keys will begin to blink; press one of these keys and use the arrow keys ▼▲ to set the desired time. To confirm the setting, press **ENTER**. Repeat this operation for the remaining keys. To exit the programming function, press **RESET**.
To return to the **INSTALLATION** function, press **RESET** and to exit the programming function press **RESET** again (the display will read **MACHINE READY**).

DISCHARGE OPTION: press the **ENTER** key once to display the set number. Use the arrow keys ▼▲ to choose from the options **FREE DISCHARGE** or **WITH DRAWER**. When choosing the function **WITH DRAWER**, press **ENTER** to programme the **DREGS NR.**. Use the arrow keys ▼▲ to change the number of coffee grounds (min. 20, max. 40), and press **ENTER** to confirm this selection. When choosing the **FREE DISCHARGE** function (grounds fixed at 200), press **ENTER** to confirm. To exit the programming function press **RESET** (the display will read **MACHINE READY**).

CHOOSE LANGUAGE: Press **ENTER** and use the arrow keys ▼▲ to choose from the options **ENGLISH** or **ITALIAN**. To confirm this setting, press **ENTER**. To return to the **INSTALLATION** function, press **RESET** and to exit the programming function press **RESET** (the display will read **MACHINE READY**).

MANUAL STOP: Available only in the SELF SERVICE version push **ENTER** and through ▼▲ arrows, select “ENABLED” (allowing manual stop through the same botton) or “NOT ENABLED” (excluding manual stop).

PROG. STANDARD.: There are five ways to input standard programming functions:
One: Hold down the **ENTER** key for 5 seconds. The display will read COFFEE DOSES and, after 5 seconds, the machine will return to the **MACHINE READY** status, inserting all standard doses, times and settings.
Two: Press the **ENTER** key once. The display will read COFFEE DOSES. Press the **ENTER** key once more to confirm, then set coffee delivery times and the standard hot water delivery times. The machine will automatically return to the **PROG. STANDARD** function. To return to the **MACHINE READY** status, press the **RESET** key twice.
Three: Press the **ENTER** key once. The display will read COFFEE DOSES. Press the ▼ key and the display will read MILK TIMES. Press **ENTER** to confirm and to set the standard times for cappuccino, white coffee and hot milk. The machine will automatically return to the **PROG. STANDARD** function. To return to the **MACHINE READY** status, press the **RESET** key twice.
Four: Press the **ENTER** key once. The display will read COFFEE DOSES. Press the ▼ key twice and the display will read DISCHARGE TIMES AND GRINDING. Press **ENTER** to confirm and to set the standard times for coffee grounds discharge and for coffee grinding. The machine will automatically return to the **PROG. STANDARD** function. To return to the **MACHINE READY** status, press the **RESET** key twice.
Five: Press the **ENTER** key once. The display will read COFFEE DOSES. Press the ▼ key three times and the display will read VARIOUS SETTINGS. Press **ENTER** to confirm and to set the standard variables for all other functions. The machine will automatically return to the **PROG. STANDARD** function. To return to the **MACHINE READY** status, press the **RESET** key twice.

PROGRAM STANDARD CONFIGURATION

Master Coffee/Cappuccino

Coffee Dose Delivery:

1 Short Espresso	90 water counts
2 Short Espressos	130 water counts (with single cycle)
2 Short Espressos	85 water counts (with double cycle)
1 Long Espresso	110 water counts
2 Long Espressos	160 water counts (with single cycle)
2 Long Espressos	95 water counts (with double cycle)

Milk Delivery Time:

Cappuccino	12 seconds
White Coffee	12 seconds
Hot Milk	16 seconds

Hot Water Delivery Time: 8 seconds

N° of Continuous Delivery Cycles: 5 cycles

Coffee Grinding Time:

1 Short Espresso	3.2 seconds
2 Short Espressos	3.2 seconds
1 Long Espresso	3.2 seconds
2 Long Espressos	3.2 seconds

Milk Washing Time: 40 seconds

Discharge Time:

1 Short Espresso	5 seconds
2 Short Espressos	6 seconds
1 Long Espresso	6 seconds
2 Long Espressos	7 seconds

Auto Washing Time: 3 seconds

Double/Single Cycle: Double Cycle

Choose Language: English

Discharge Option: With drawer No. 35

LIST OF DISPLAY MESSAGES

- **NOT ALLOWED**: The functions are not enabled. Insert the “U” key
- **GROUP HEATING** : The unit is being heated
- **MACHINE READY** : The machine is ready for dose selection
- **MANUAL STOP**: The manual stop control has been used before the programmed dose has been effected
- **DECAF. SELECTED**: Decaffeinated coffee delivery selected
- **PROG. CONTINUE**: Continues program in function
- **PROGRAM DOSES**: Delivery dose programming phase
- **GRINDING TIME**: Grinding times programming phase
- **DELIVERY COUNT**: Display of dose counters selected
- **DISCHARGE OPTION**: Grounds discharge programming phase
- **UNIT CLEANING**: Unit cleaning and repositioning phase
- **DRAWER FULL**: Grounds drawer full pre-alarm
- **DISCHARGE DRAWER**: The Machine is locked because the grounds drawer is full
- **DRAWER OPEN**: The grounds drawer is missing or badly positioned
- **DOUBLE CYCLE**: Double cycle selected
- **DOOR OPEN**: Front door open

MALFUNCTIONS LIST

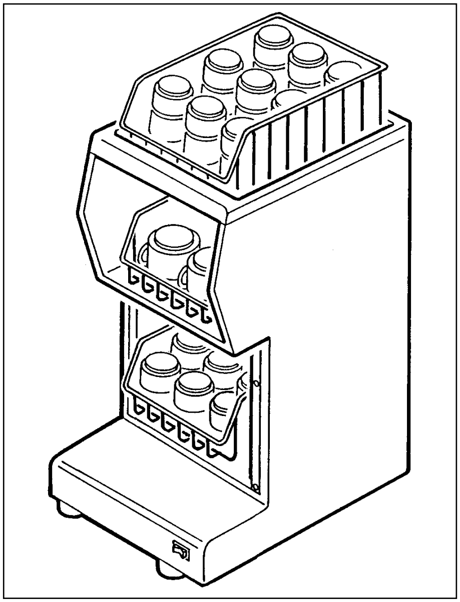
CAUTION: GENERAL RISK.

It is strictly forbidden for the operator to intervene on the machine in the event that one of the following malfunctions occurs. Always use a qualified technician.

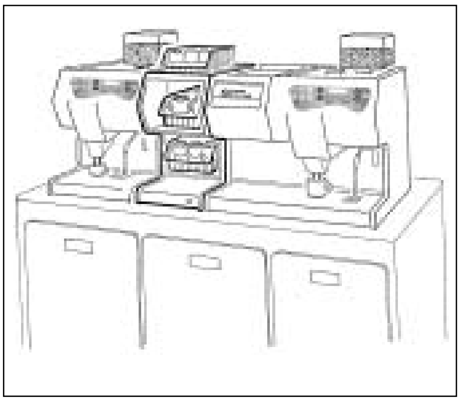
- **FLOWMETER ERROR**: The control unit has detected a malfunction in the flowmeter
- **DELIVERY ERROR**: The machine has reached the delivery time limit of 2 minutes
- **GROUP ERROR**: The control unit has detected a malfunction in the mechanical unit
- **REFILL ERROR**: The machine has reached the maximum time of the automatic boiler water filling
- **MILK DOSE ERROR** : The milk dose has not been programmed
- **DOSE NOT ALLOWED** : The water dose for the coffee has not been programmed

CUP WARMER MODULE

NUOVA SIMONELLI has designed and developed the Master Cup Warmer Module to heat up cups and thus guarantee the quality of the coffee.



The ideal position for the Cup Warmer Module is next to the coffee machine.

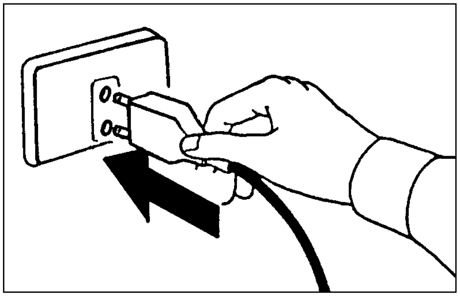


INSTALLATION AND USE

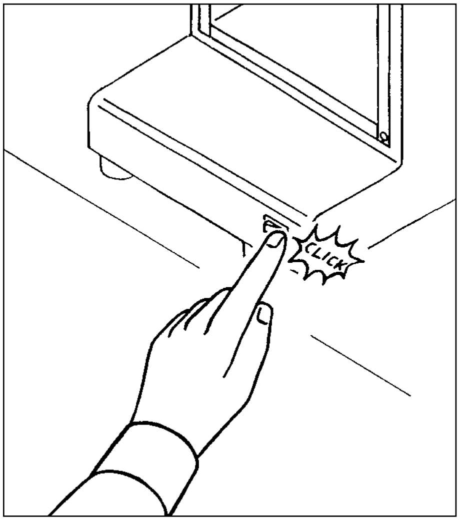
Place the Cup Warmer Module next to the coffee machine.

Check to see that the module is level and if necessary, level it.

Ensure that your hands are dry and then plug in the module.

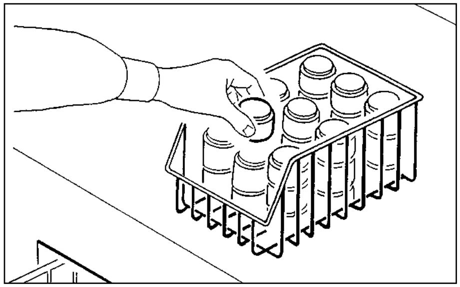


Turn the On/Off switch to the On position. The machine is now working.



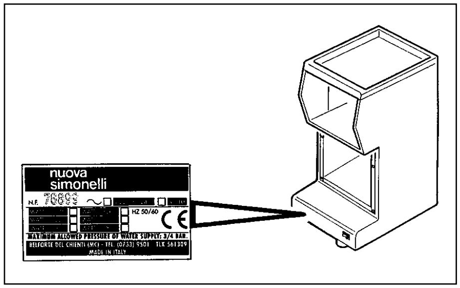
Leave the cups to heat well for half one hour and then use as necessary.

With clean hands, place the previously washed coffee cups into the baskets.



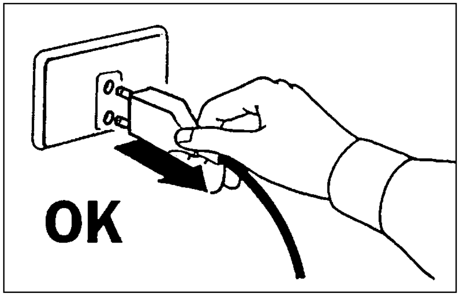
During cleaning and maintenance operations, the Master Cup Warmer Module is turned to the “0” energy level in the following manner:

- Turn the On/Off switch to the Off position.



Cleaning the Body

Before carrying out any cleaning operations, set the machine to the “O” energy level, (machine switched off and plug removed from the mains).



CAUTION: Never use solvents, abrasives or chlorine-based products.

Cleaning the work area: Remove the work-top, lifting it up from the front and sliding it out. Remove the water collection dish underneath and clean everything with hot water and detergent. Cleaning the external surfaces: To clean the panels, use a soft, damp cloth.

Cleaning the Delivery Unit and Milk Foamer:

The MASTER/COFFEE version is already equipped to wash the delivery unit. To carry out the washing cycle function, proceed as follows:

press the  WASHING CYCLE key or press the arrow key ▼ followed by the **ENTER** key and the machine will begin a wash cycle that consists of hot water deliveries alternated with pauses. The whole cycle lasts approximately 4 minutes.

We recommend that you carry out a GROUP WASHING CYCLE at least once a day in order to keep the delivery point clean.

Group washing should be carried out at least ONCE A WEEK, using the proper tablets of detergent.

⚠ CAUTION: RISK OF INTOXICATION.
We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

Proceed as follows:

- Insert the tablet of detergent into the door situated alongside the bell-jar of coffee beans on the top cup storage surface (Fig.1, no.11).
- Press the WASHING CYCLE key or the arrow key ▼, followed by the **ENTER** key: the machine will automatically start its wash cycle.
  Repeat the washing operation, this time without inserting the detergent tablet, in order to eliminate any detergent residues completely.

- The Master Cappuccino Version is equipped to wash the milk foamer, delivery group and the tube which takes the milk from the inside of the cooler. To carry out a complete washing cycle, proceed as follows:
  Remove the milk suction tube from the container and position it in another container along with the proper detergent solution. Insert the **U**-key for programming, and press the arrow key ▼ once, followed by the **ENTER** key. The display will read “COMPLETE WASH” and, when **ENTER** is pressed, the machine will begin to suck up detergent to clean the tubes and the milk foamer. At the same time, the delivery group wash cycle will begin. When the suction and detergent wash cycle have finished, repeat the washing operation, this time replacing the detergent with hot water, in order to eliminate any possible residues from the tubes. **We recommend that you to carry out this washing operation at the end of every day and in any case, every time that you switch off the machine for any period of time.**
  The group washing cycle should be carried out using the proper detergent tablets at least once a week.

⚠ CAUTION: RISK OF INTOXICATION.
We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started.

Proceed as follows:

- Insert the tablet of detergent into the door situated alongside the bell-jar of coffee beans on the top cup storage surface (Fig.1, no.11).
- Carry out the complete washing cycle as described above.
- Repeat the washing operation, this time without inserting the detergent tablet, in order to eliminate any detergent residues completely.

ENGLISH

Coffee Delivery Unit Cleaning

⚠ CAUTION: RISK OF BURNS OR SCALDING.

All cleaning operations must be carried out using the small brush supplied. This ensures that the operator does not come into contact with heated parts.

- Set the machine to the “O” energy level;
- Open the control unit door;
- Remove any coffee residues deposited on the delivery unit sides.

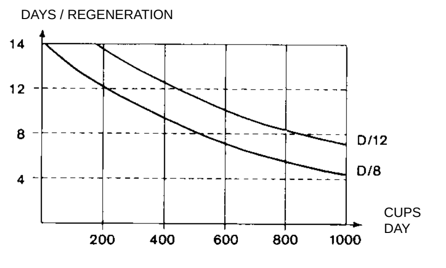
Regenerating the resins in the water softener

(To be carried out by qualified staff)

To prevent scale forming in the boiler and in the heat exchanger, the water sortener must always be efficient. Regeneration of the ionic resins must therefore be established regularly and on precise dates.

Regeneration times depend on the amount of coffee used each day and the hardness of the water in the area.

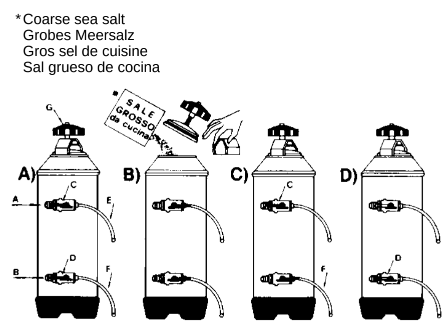
As a guide, the times may be taken from the diagram relating to the KD/8, KD/12 softener. (fig. 10)



Regeneration

Once the regeneration times have been established, proceed as follows:

- Set the machine to the “0” energy level (that is, machine switched off and the plug removed from the mains) and place a container with a capacity of at least 2 litres under pipe “E” (Fig. 11/A)
- turn levers “C” and “D” to the right (Fig. 11/B).
- unscrew knob “G” and remove the plug.
- put in normal cooking salt (1 Kg for the KD/8 model; 1.5 Kg for the KD/12).
- replace the plug and turn just lever “C” to the left (Fig. 11/C) letting water drain out of pipe “F” until it is no longer salty (about 1/2 hour).
- turn lever “D” to the left (Fig. 11/D).



Installation and regulation of the cappuccino maker (fig. 12)

The MASTER/COFFEE model may be supplied with an optional cappuccino maker for the instant cappuccino; it can be inserted directly on to the coffee outlet nozzle.

The following operations must be carried out by a qualified technician.

Installation:

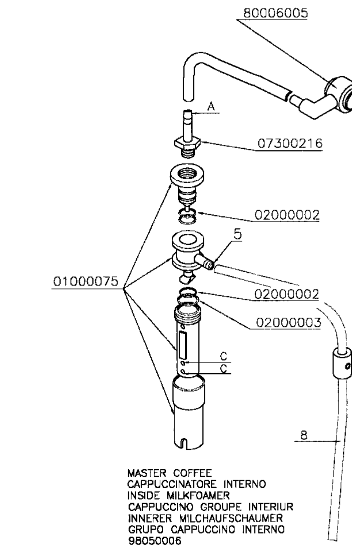
- turn off the machine with the **PLUG** key
- open the front door;
- draw out and remove the standard steam nozzle by loosening the screw fixing it to the tap.
- mount the new steam fitting supplied in the kit and tighten the screw after having re-inserted the conical spring, being careful not to damage the "O"-ring;
- connect the steam fitting to the cappuccino maker (detail 2 point A) by the silicon tube;
- insert the other tube (for suction of the milk) into the connection of part 5;
- fit the cappuccino maker into the space made on the coffee output nozzle.

Setting:

- fit the cappuccino maker, keeping the ring nut (4) fully screwed down on the nozzle body (3);
- put the tube (8) inside the milk container so that it can draw up the liquid;
- partially unscrew the ring nut (4) which regulates the density of the froth in order to obtain the density required;
- check that the boiler is at 0.8 bars pressu-

re min. (fig. 5), otherwise reclose the door and switch the machine on again;
- open the steam tap with the relative lever; milk will start to flow out of the cappuccino maker;
- close the door and switch on the machine again.

Attention: check that the tube drawing up the milk is neither flattened or clogged.
- at this point, with the machine under pressure, check the density of the froth at this setting.



(fig. 12)

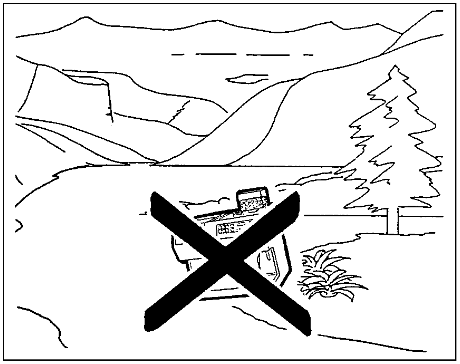
- should it not be up to the requirements, repeat the above operations, loosening and tightening the ring nut (4), being careful to check that holes C of part (6) are clean.

Note: It is advisable to use full fat milk and in case whenever the type of milk is changed, it will be necessary to re-set.

Cleaning: Before proceeding to disassembly and cleaning, we remind you to set the machine to “0” energy level (that is, machine switched off and the plug removed from the mains).
Wash the cappuccino maker thoroughly, dismantling it piece by piece at least once a day.
Should more than one hour pass between one cappuccino and another, it is advisable to clean the cappuccino maker by putting tube (8) into the hot water instead of in the milk.

Disposal
Do not dispose of the machine in the environment. To dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.

⚠ CAUTION: RISK OF POLLUTION.



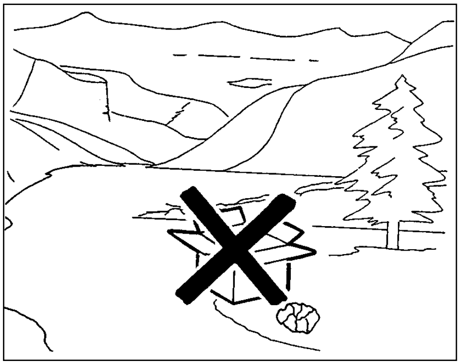
FRANÇAIS

PRESCRIPTIONS DE SECURITE

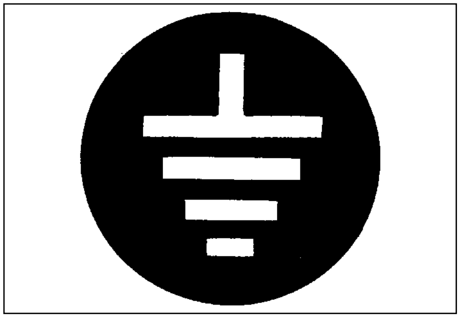
1 Ce manuel est partie intégrante et essentielle du produit et doit par conséquent être remis à l'usager. Lisez attentivement les conseils qu'il contient car ils fournissent des indications particulièrement importantes concernant la sécurité de l'installation, son utilisation et son entretien.
Conservez ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter au besoin.

2 Après avoir enlevé l'emballage, contrôlez que l'appareil soit en parfait état. S'il y a le moindre doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un technicien qualifié. Les éléments d'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux. Ne pas répandre ces éléments dans l'environnement.

⚠ ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION.



3 Avant de raccorder l'appareil, veillez à ce que les données indiquées sur la plaquette correspondent bien à celles du réseau électrique. La plaquette est située sur le devant de l'appareil en haut, à droite. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, suivant les instructions fournies par le fabricant et par un technicien qualifié.
Le fabricant ne peut pas être retenu responsable d'éventuels dommages causés par une absence de mise à la terre de l'installation. Pour la sécurité électrique de cet appareil, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit bien appropriée à la puissance maximum de l'appareil indiquée sur la plaquette.



En particulier, l'électricien devra s'assurer que la section des câbles de l'installation soit bien adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.
L'emploi d'adaptateurs de même que de prises multiples et de rallonges est interdit. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

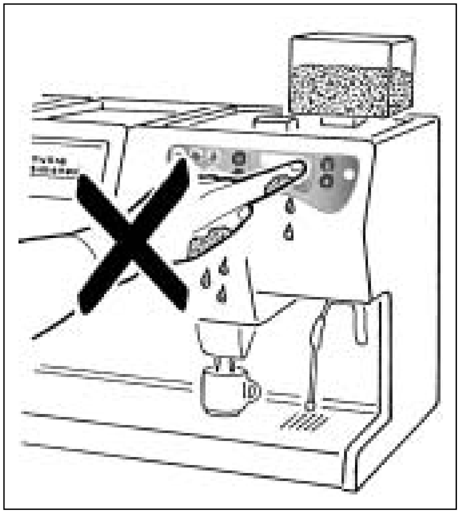
4 L'appareil doit être installé selon les normes sanitaires locales en vigueur concernant les installations hydrauliques. Par conséquent, pour l'installation hydraulique, veuillez vous adresser à un technicien dûment autorisé à cet effet.

5 Cet appareil devra être destiné uniquement à l'usage décrit expressément dans ce mode d'emploi. Le fabricant ne peut être considéré responsable des dommages éventuels qui pourraient être causés par une mauvaise ou déraisonnable utilisation.

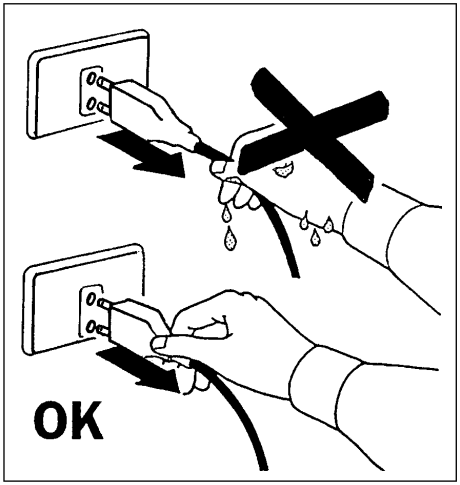
6 L'utilisation de tout appareil électrique entraîne le respect de certaines règles fondamentales. Et notamment:

- ne pas toucher l'appareil si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides

⚠ ATTENTION: RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE



- ne pas utiliser l'appareil pieds nus;
- ne pas utiliser de rallonges dans des locaux utilisés comme salle de bains ou douche;
- ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique;

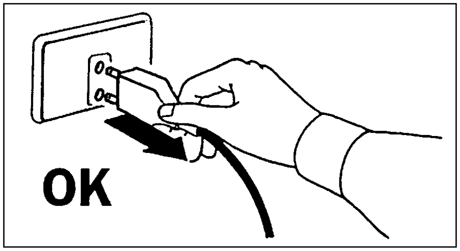


- ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);

FRANÇAIS

- ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou par des personnes non autorisées et n'ayant pas lu ni bien compris ce manuel.

7 Avant de procéder à toute opération d'entretien, le technicien dûment autorisé devra déconnecter l'appareil du réseau électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'appareil.



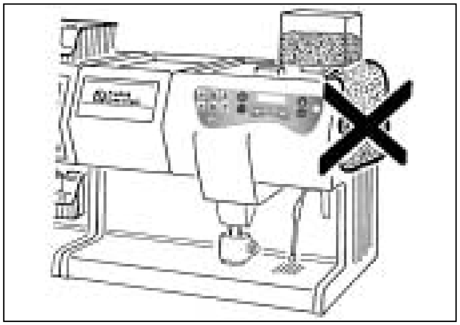
7/a Pour les opérations de nettoyage, veuillez mettre l'appareil à l'état énergétique "0" à savoir, "INTERRUPTEUR APPAREIL ETEINT ET FICHE DEBRANCHEE" et ne suivre que les conseils contenus dans ce manuel.

8 En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié.
La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales.
En ne respectant pas les indications qui précédent, vous risquez de compromettre la sécurité de votre appareil.

9 Lors de l'installation, l'électricien dûment autorisé et qualifié devra prévoir un disjoncteur omnipolaire suivant les normes de sécurité en vigueur qui prévoient que les contacts aient une distance d'ouverture égale ou supérieure à 3 mm.

10 Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute sa longueur le câble d'alimentation.

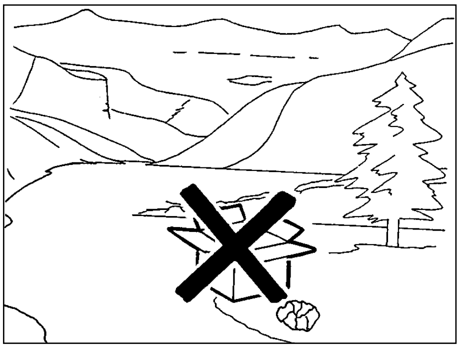
11 Ne bouchez pas les grilles d'aspiration et/ou dissipation et plus particulièrement celles du chauffe-tasses.



12 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'usager. En cas d'endommagement du câble, éteignez l'appareil et faites-le remplacer uniquement par un technicien qualifié.

13 Si vous décidez de ne plus utiliser d'appareil de ce type, il est vivement conseillé de le rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble du réseau d'alimentation électrique.

⚠ ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION
Ne jamais abandonner l'appareil dans l'environnement: pour l'élimination totale de l'appareil, s'adresser à un centre dûment autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir des instructions à ce sujet.

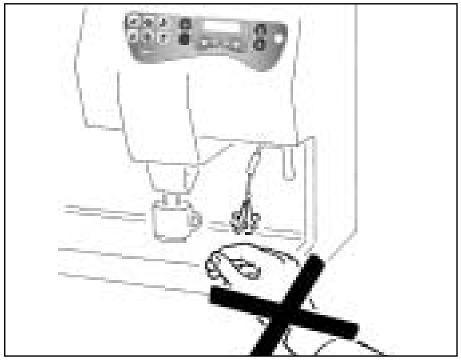


14 Afin de favoriser l'aération de l'appareil, positionner ce dernier à une distance de 15 cm du mur ou d'autres appareils qui se trouvent du côté de l'aération.

15 Après avoir commencé le cycle de lavage de l'appareil, s'assurer de ne pas l'interrompre car, autrement, il se pourrait que quelques résidus de détergent demeurent à l'intérieur du groupe de distribution.

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION

16 Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, ne jamais exposer les mains à la vapeur. Ne jamais toucher la lance tout de suite après son utilisation.



⚠ ATTENTION: RISQUE DE BRULURES

17 Avant de procéder à toute opération concernant l'installation, l'entretien, le déchargement et la mise au point, l'opérateur qualifié devra toujours mettre ses gants de travail et ses chaussures de sécurité.

18 Lors du rajout de café dans le récipient, l'opérateur ne devra jamais y introduire les mains.

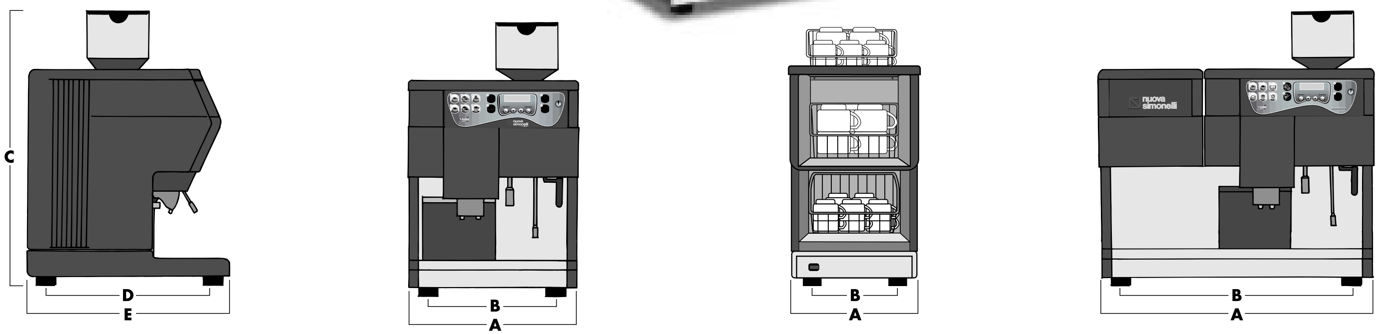
⚠ ATTENTION: RISQUE DE CISAILLEMENT

Tous nos compliments.
Par l'achat du modèle MASTER, vous avez démontré d'avoir fait un excellent choix.
En effet, vous disposez à présent non seulement d'un simple distributeur à café mais d'une véritable machine à express, toute automatique et entièrement gérée par microprocesseur, ce qui signifie grande fiabilité et usage facilité.
Nous sommes certains que notre modèle MASTER accroîtra la confiance que vous témoignez à Nuova Simonelli et que vous conseillerez l'achat du modèle MASTER à d'autres personnes, étant donné que le modèle MASTER a été choisi pour augmenter la rentabilité du service cafétéria, optimisant au maximum les coûts d'exploitation.
Cette machine a été fabriquée conformément à la directive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 et aux modifications successives.
Bien cordialement,

Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERISTIQUES TECNIQUES

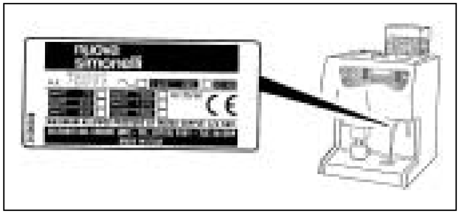


SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 GAL.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8”	200 7,9”	640 25,2”	400 15,8”	510 20,0”

TRANSPORT ET MANUTENTION

Identification de la machine

Pour toute communication avec le fabricant Nuova Simonelli, se référer toujours au numéro de matricule qui est le même numéro figurant dans ce manuel.

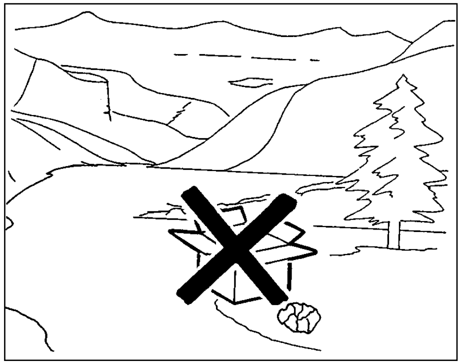


La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons; le tout étant assuré aux palettes au moyen de supports appropriés.
Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention, l'opérateur doit:
- mettre des gants et des chaussures de sécurité et une salopette munie d'élastiques aux extrémités.
Le transport des palettes doit être effectué avec un appareil de levage approprié (type chariot élévateur à fourche).

ATTENTION: RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT
Pendant les opérations de manutention, l'opérateur doit veiller à ce qu'il n'y aient pas des personnes, choses ou objets dans la zone de manutention.
Soulever doucement la palette à 30 cm environ de terre et se porter dans la zone de chargement. Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder aux opérations de chargement.
Après avoir atteint la zone de destination et après avoir toujours vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, à l'aide d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourche), mettre la palette à terre; ensuite la déplacer en la soulevant à 30 cm environ de terre jusqu'à arriver dans la zone de stockage.

ATTENTION: RISQUE D'IMPACT OU D'ECRASEMENT
Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé est en place et qu'il ne tombe pas après la coupure des supports.
L'opérateur, toujours muni de gants et de chaussures de sécurité, doit procéder à la coupe des supports et au stockage du produit; pour cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir se régler en conséquence.

ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION
Après avoir retiré la machine de la palette ou du carton, veiller à ne pas l'abandonner dans l'environnement: risque de pollution.

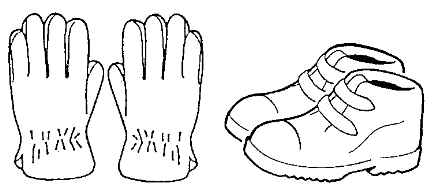


INSTALLATION ET MISE AU POINT

Instructions d'installation du modèle "MASTER"
version Master LCD 4.1

ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION

Ne jamais abandonner l'emballage dans l'environnement avant de procéder à toute opération d'installation et de mise au point, le technicien qualifié doit mettre des gants de travail et des chaussures de sécurité. Il devra également avoir bien lu et compris toutes les prescriptions de sécurité figurant dans ce manuel.



Après avoir vérifié que la boîte des accessoires soit à l'intérieur de l'emballage, positionner la machine dans son emplacement et s'assurer que la mise à niveau est faite en agissant sur les pieds réglables.
Ensuite, placer l'épurateur dans le logement prévu. Nous rappelons que pour toutes les versions du modèle MASTER, la pompe est incorporée dans la machine et, par conséquent, les opérations de raccordement sont sensiblement simplifiées.
Avant d'effectuer le raccordement hydraulique de la machine, il est nécessaire de faire couler de l'eau de l'épurateur afin d'éliminer les impuretés et les dépôts de graisse.
Après cette opération, le personnel qualifié doit procéder aux raccordements hydrauliques et électriques définitifs, selon le schéma des Figures 4 - 5.
Le personnel qualifié doit, au cas où le câble électrique fourni ne serait pas suffisant, en utiliser un autre ayant toujours la même section. Vérifier que l'installation électrique générale soit munie d'une mise à la terre efficace connectée à la machine par un fil jaune-verd.

ATTENTION: RISQUE DE COURT-CIRCUIT

Nous rappelons à l'électricien qualifié que LA MACHINE DOIT ETRE TOUJOURS PROTEGEE PAR UN INTERRUPTEUR AUTOMATIQUE DE PUISSANCE ADEQUATE (220 - 240V/12A).
Notre entreprise ne sera pas tenue responsable de tout dommage à personnes ou choses dérivant d'un manque d'observation des prescriptions de sécurité, d'installation et d'entretien figurant dans ce manuel (nous rappelons également que les opérations susmentionnées doivent être exécutées seulement par le personnel qualifié).
Pour assurer un bon fonctionnement et une bonne durée de la machine, nous préconisons la mise en place sur le tuyau d'admission d'un filtre dont la largeur ne dépasse pas les 150 microns et d'un adoucisseur.
S'assurer que le niveau de la pression ne soit pas inférieur à 2 bars, dans le cas contraire, il faudra régler le mélangeur de l'eau chaude. Pour accéder au mélangeur, il est nécessaire d'enlever la joue de droite (DX) de la machine.
Régulation du mélangeur: en phase de distribution d'eau chaude, agir sur la poignée située au centre, au-dessus du chauffe-eau; effectuer des légers décalages afin d'avoir des variations sur la température de sortie de l'eau.
En outre, la pression du réseau ne doit pas dépasser les 4 bars. Dans le cas contraire, prédisposer un réducteur de pression en amont de l'épurateur.

ATTENTION: RISQUE DE COURT-CIRCUIT

Avant de connecter la machine au réseau de courant, vérifier qu'il y ait correspondance entre le voltage pour lequel elle a été prédisposée et celui de l'installation (voir caractéristiques techniques en p. 10).

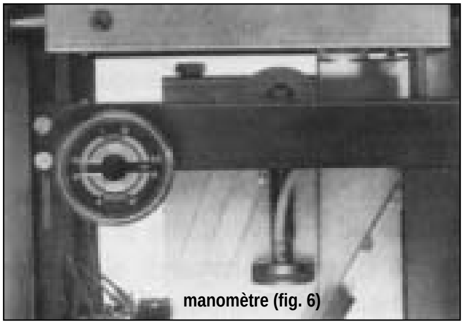
Connecter la machine au réseau de courant, dans la version Master/Cappuccino la partie frigorifique se met en route tout de suite.

La machine est maintenant en "attente", la led de la touche de mise en marche clignote. ON/OFF

MISE EN MARCHE: Mettre en marche la machine en appuyant sur la touche correspondante  ; la machine commencera à faire l'autodiagnostic, le cycle de positionnement du groupe et, si nécessaire, le remplissage du chauffe-eau au moyen du dispositif de niveau automatique.

N.B.: La machine a 60-90 secondes de temps maximum de niveau automatique, une fois ce temps écoulé, la fonction est interrompue et l'affichage indiquera **ERR. NIVEAU.** Dans la première phase d'installation, au cas où il se vérifie cette erreur, il faut éteindre la machine **(en maintenant pressée la touche de mise en marche**  **pendant au moins 1 seconde)** et ensuite la remettre en marche de nouveau pour pouvoir terminer le remplissage du chauffe-eau. Après avoir terminé le remplissage du chauffe-eau, les résistances électriques du chauffe-eau et du groupe sont activées. Le temps nécessaire pour porter la machine à la température de service est de 20 minutes environ. Terminée la phase d'autodiagnostic, l'affichage indiquera **CHAUFFAGE GROUPE.**
Lorsque la température du groupe atteint le degré optimal, l'affichage indiquera **MACHINE PRETE.**

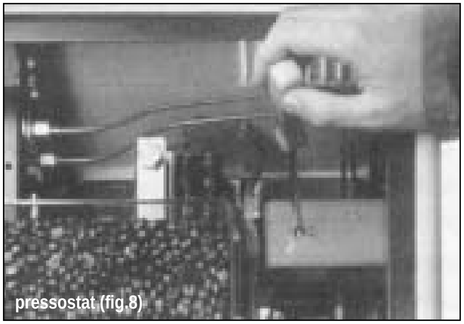
REGLAGES DU TECHNICIEN QUALIFIE



manomètre (fig. 6)

Après avoir bien lu et compris les prescriptions de sécurité de ce manuel, il est possible de procéder comme suit.

À l'intérieur de la machine, il existe un manomètre à double plage pour mesurer la pression du chauffe-eau (0-2,5 bars) et de la pompe volumétrique (0-15 bars).



pressostat (fig.8)

Réglage du pressostat

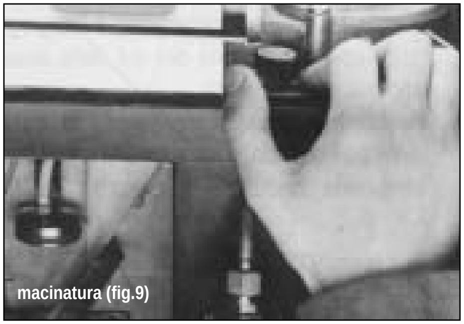
(température chauffe-eau)

Le technicien qualifié, pour augmenter ou diminuer la pression (donc la température correspondante) dans le chauffe-eau, doit:

- retirer le plateau porte-tasses supérieur;
- agir sur la vis de réglage (fig. 8). Pour diminuer la pression, tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'augmenter tourner la vis dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

valeur correcte 0,8-1,4 bars.

Remarque: ce réglage permet d'optimiser le résultat en fonction du type de café utilisé.

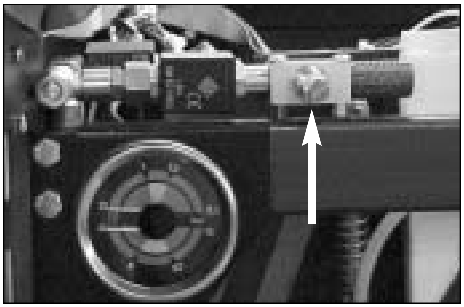


macinatura (fig.9)

Réglage du degré de mouture

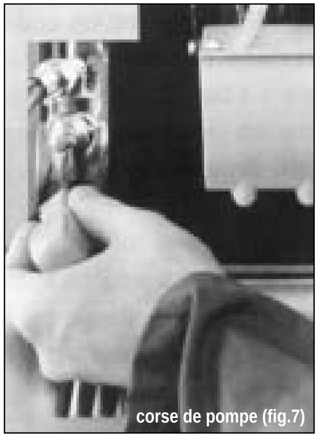
- éteindre l'appareil par la touche **FICHE** l'opération suivante doit être exécutée avec les mains sèches.
- Ouvrir le portillon des commandes pour accéder à la bague de réglage de la mouture (fig. 9). En suivant le sens indiqué par les flèches, on obtient une mouture plus grosse (sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou plus fine (sens des aiguilles d'une montre) du café en grains.

Refermer le portillon.



Reglage de l'air dans le cappuccinateur

Pour modifier la quantité d'air pour le cappuccinateur, et donc la mousse, il faut serrer ou desserrer la vis de réglage indiquée par la flèche.



corse de pompe (fig.7)

Réglage de la pompe

Le technicien qualifié, pour accéder au système de réglage de la pompe, doit suivre les indications ci-dessous:

- enlever le tiroir des marcs;
- desserrer l'écrou de blocage;
- agir sur la vis de réglage;
- pour augmenter, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre;
- pour diminuer, tourner dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre; valeurs correctes: 7-9 bars;
- bloquer l'écrou de sécurité. (fig. 7)

Regulation de la temperature du frigo

(Version Master/Cappuccino)

Pour entrer dans le thermostat de régulation, enlever le plan recueille - eau et le bac. En tournant le pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre la température du frigo s'abaisse; en sens inverse elle monte. On conseille une température entre 4° et 7° C.

La température est indiquée dans le thermomètre placé dans le frontal de la machine.

Avant de commencer à utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer d'avoir lu et bien compris les prescriptions de sécurité figurant dans ce manuel.

MISE EN MARCHE: En appuyant sur la touche, la machine commence son cycle d'autodiagnostic après lequel (lorsque la machine n'est pas encore réchauffée, ce cycle peut durer jusqu'à 20/25 minutes) l'affichage indique **MACHINE PRETE.** Au cas où l'autodiagnostic indique des anomalies ou des pannes, appeler le centre d'assistance car l'opérateur ne doit pas effectuer des interventions.

ARRET: En appuyant sur la touche **pendant au moins une seconde** la machine s'arrête et l'affichage indique OFF.

1 Express Serré,

2 Express Serrés,

1 Express Léger,

2 Express Légers,

1 Café Décaféiné (uniquement pour la version Master Coffee et Master Cappuccino): pour obtenir un café décaféiné:

- introduire la dose à travers le volet placé à côté de la cloche contenant le café et qui se trouve sur le plateau porte-tasses supérieur (fig. 1, n. 11)
- presser la touche **DECAFEINE**
- presser la touche **1 EXPRESS SERRE** ou **1 EXPRESS LEGER** .

Cette touche redouble la dose de l'express serré ou léger.

Cappuccino. Café au Lait.

Lait Chaud.

Distribution continue:
cette touche permet de distribuer automatiquement le nombre de cafés établi et d'en varier la programmation (min. 1, max. 99):

- Presser la touche Distribution continue et l'affichage indique le nombre de cafés à distribuer. La quantité établie peut être modifiée à l'aide des flèches ▼▲.

N.B.: si, après avoir modifier le nombre de cafés établi, on appuie sur la touche **ENTER** cette nouvelle quantité de cafés à distribuer est mémorisée.

- Presser une des touches clignotantes.

N.B.: pour interrompre le cycle établi, appuyer sur la touche Distribution continue .

Cette touche permet d'interrompre à l'avance la distribution de cafés, cappuccinos, cafés au lait et laits chauds.

N.B.: pour les versions Self-Service, l'interruption anticipée de la distribution s'obtient en appuyant une deuxième fois sur la touche de distribution sélectionnée.

EAU CHAUDE: Cette touche permet la distribution temporisée de l'eau chaude. En la pressant à nouveau, la distribution est interrompue. (Voir la Programmation des Doses en p. 17).

CLE U: Clé d'autorisation pour accéder à toutes les fonctions disponibles.

CLE T: Clé de simple lecture, ne permettant aucune variation des paramètres établis.

CYCLE DE LAVAGE

vers. MASTER/COFFEE:

en appuyant sur la touche Cycle de lavage ou sur la flèche ▼ suivie de la touche **ENTER**, la machine commence à effectuer le cycle de lavage (n° 15 distributions de 10 secondes chacune avec un intervalle de 10 secondes, et une distribution finale de 20 secondes). Dans le cas où l'on désire effectuer le cycle de lavage en utilisant les pastilles détergentes spéciales, introduire, à travers le portillon du décaféiné, une pastille de détergent avant d'appuyer sur la touche de lavage. Lorsque la phase de lavage est en route **IL NE FAUT EN AUCUN CAS L'INTERROMPRE** afin d'éviter un éventuel dépôt de résidus de détergent à l'intérieur du groupe de distribution.

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION

Lorsque la phase de lavage est achevée, effectuer la distribution d'un café afin d'éliminer les résidus éventuels de détergent.

FRANÇAIS

Lors du cycle de lavage, toutes les touches sont exclues, à l'exception de la touch de mise en marche et de la touche d'eau chaude.

Nous conseillons d'effectuer un "CYCLE DE LAVAGE" au moins une fois par jour pour que le secteur de distribution demeure propre, et une fois par semaine en utilisant les pastilles détergentes spécialement conçues à cet effet (voir Nettoyage et Entretien en p. 54).

N.B. Pour la version "SELF-SERVICE" l'accès au "CYCLE DE LAVAGE" s'obtient à travers l'introduction de la clé **U** ou de la clé **T**.

CYCLE DE LAVAGE
vers. MASTER/CAPPUCCINO:
Pour obtenir un cycle de lavage complet, appuyer une fois sur la flèche ▼ suivie de la touche **ENTER,** l'affichage indique **CYCLE DE LAVAGE COMPLET**. Il est alors possible, à l'aide de la flèche ▼ de choisir l'une de ces options:
LAVAGE LAIT (lavage du générateur de mousse pour les cappuccinos temp de lavage: 240 sec.);
LAVAGE GROUPE (lavage groupe café);
LAVAGE COMPLET (lavage groupe café et générateur de mousse).
Etablir la phase souhaitée et appuyer sur **ENTER** pour entamer le cycle de lavage.
N.B.: Dans cette phase (sans avoir introduit la clé **U** ou **T**), lorsque l'on sélectionne **LAVAGE COMPLET** ou **LAVAGE LAIT,** le circuit de prélèvement du lait dans le box/réfrigérateur ne s'ouvre pas; le lavage n'intéresse que le générateur de mousse pour les cappuccinos et les deux tubes jusqu'à l'électrovanne du lait.
Nous conseillons d'effectuer un "CYCLE DE LAVAGE COMPLET" au moins UNE FOIS PAR JOUR pour que le secteur de distribution demeure propre, en utilisant un détergent spécifique. (Voir Nettoyage et Entretien en p. 54).
N.B. Pour la version "SELF-SERVICE", l'accès à la phase de "LAVAGE" s'obtient en introduisant la clé **U** ou la clé **T**.

COMPTAGE DISTRIBUTIONS: afin d'afficher et, si nécessaire, de remettre à zéro le comptage du nombre de distributions de tasses effectué, il faut introduire la clé **U** d'autorisation à la programmation, se déplacer à l'aide de la flèche ▼, jusqu'à ce que l'affichage indique **COMPT. DISTRIB.,** sélectionner la touche à contrôler et, si l'on désire effectuer une remise à zéro, appuyer sur la touche **RESET**. Pour afficher et remettre à zéro le nombre de distributions de décaféinés effectué, il faut, lorsque l'affichage indique **COMPT. DISTRIB.,** appuyer sur la touche du décaféiné puis sélectionner la touche que l'on désire contrôler. Pour effectuer une remise à zéro, appuyer sur la touche **RESET**. Pour sortir de la phase de affichage/remise à zéro du nombre de distributions, appuyer sur pour revenir sur **MACHINE PRETE** ou sur la flèche ▼ pour passer à la programmation successive. Pour la version Self-Service, appuyer 2 fois sur ▼ pour revenir sur **MACHINE PRETE**.

N.B.: lorsque l'affichage indique **TIROIR PLEIN,** cela signifie que l'auge pour les marcs de café a atteint sa capacité limite; il faut alors extraire le tiroir pour le nettoyer. La machine permet cependant à l'opérateur d'effectuer encore 10 autres cycles de distribution, après lesquels l'affichage indiquera **BLOCAGE MARCS** ne permettant plus d'agir sur les touches de distribution. Pour débloquer le clavier de commande, il faut extraire le tiroir à marcs de café, le nettoyer et le remettre à sa place.

Utilisation de la vapeur

ATTENTION: RISQUE DE BRULURES
Lors de la distribution de la vapeur, ne pas toucher les parties du corps de la lance, ni mettre les mains sous la lance.
Pour utiliser la vapeur il suffit de tirer le levier correspondant (Fig. 1 n. 4). Ce levier permet une régulation graduelle du flux de vapeur sortant de la lance (Fig. 1 n. 5) outre le blocage en position de débit maximum.
La lance à vapeur est mobile.
Pour obtenir la crème lors du réchauffement du lait, plonger le bec de la lance à vapeur jusqu'au fond du récipient rempli à 3/4 (récipient préférablement en forme tronconique).
Lorsque le lait a atteint le point d'ébullition, abaisser le récipient de façon à ce que le bec de la lance soit en contact avec la surface du lait et, à l'aide de petits mouvements rotatoires du récipient, on obtiendra la crème désirée.
A la fin de chaque distribution de vapeur, nettoyer soigneusement la lance à l'aide d'un chiffon humide.

PROGRAMMATION

PROGRAMMATION DOSES CAFE: permet la programmation de la quantité d'eau nécessaire à la production du café outre la programmation du temps nécessaire à la production d'eau chaude.
Introduire la clé U d'autorisation à la programmation et se déplacer à l'aide de la flèch ▼ jusqu'à ce que l'affichage indique **PROGRAM. DOSES CAFE.** Sélectionner la dose à programmer et, après avoir atteint la dose désirée, appuyer sur STOP (suivre la même procédure pour programmer les autres doses). Pour la version Self-Service, après avoir atteint la dose désirée, appuyer encore une fois sur la touche correspondante.

N.B. Pour effectuer la programmation de la dose d'eau chaude, appuyer sur la touche , la machine commencera à distribuer l'eau chaude. Après avoir atteint la dose désirée, appuyer à nouveau sur la touche . Temps maximum de distribution: 2 minutes.
Pour sortir de la programmation des doses, appuyer sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

PROGRAMMATION DOSES LAIT: permet la programmation du temps nécessaire à la production du cappuccino, du café au lait et du lait chaud.
Introduire la clé **U** d'autorisation à la programmation et se déplacer à l'aide de la flèche ▼ jusqu'à ce que l'affichage indique **PROGRAM. DOSES LAIT.** Sélectionner la dose à programmer et après avoir atteint la dose désirée appuyer sur STOP (suivre la même procédure pour programmer les autres doses). Pour la version Self Service, après avoir atteint la dose désirée, appuyer encore une fois sur la touche correspondante.
Pour sortir de la programmation des doses, appuyer sur **RESET** (l'affichage indique **MAQUINE PRETE**).

PROGRAMMATION DES TEMPS DE MOUTURE: permet de programmer les temps de mouture pour les différentes options disponibles.
Introduire la clé U d'autorisation à la programmation et se déplacer à l'aide de la flèche ▼ jusqu'à ce que l'affichage indique **TEMPS MOUTURE.** Sélectionner la touche de programmation correspondante, (sur la ligne supérieure de l'affichage apparaît le temps de mouture programmé); augmenter ou diminuer ce temps à l'aide des flèches ▼▲ et appuyer sur la touche **ENTER** pour valider le temps établi. Pour sortir de la programmation **TEMPS MOUTURE,** appuyer sur la touche **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

INSTALLATION: il s'agit d'une page contenant les fonctions suivantes:
LAVAGE OPERATIONNEL: cette fonction effectue automatiquement le lavage du générateur de mousse pour les cappuccinos à la fin de chaque distribution de cappuccinos, cafés au lait ou laits chauds. Ce temps de lavage est programmable;
CYCLE CAPPUCCINO: Permet de choisir si faire un cappuccino en erogant avant le café et puis le lait ou avant le lait et puis le café.
DOUBLE CYCLE: cette fonction permet de sélectionner la distribution de 2 cafés en un cycle (CYCLE SIMPLE) ou en 2 cycles (DOUBLE CYCLE).
DATE-HEURE: cette fonction permet d'établir ou de modifier le jour de la semaine et l'heure.
PROGRAMM.ON-OFF: permet d'établir l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine ainsi que le jour de repos hebdomadaire.
TEMPS DE DECHARGE: cette fonction permet de programmer le temps de séchage des marcs de café à la fin de la distribution.
GESTION DES MARCS DE CAFE: cette fonction permet de programmer la machine en fonction du type de récipient utilisé pour la décharge des pastilles de café (récipient intérieur standard ou récipient extérieur). Dans le premier cas (récipient intérieur standard) il est également possible d'établir le nombre maximum de marcs de café (min. 20 max. 40), alors que dans le second cas (récipient extérieur) ce nombre est fixé à 200.
SELECTION LANGUE: cette fonction permet de choisir la langue employée pour les indications de l'affichage à cristaux liquides LCD.
AUTORISATION STOP: pour les versions SELF-SERVICE cette fonction permet de stopper la distribution en appuyant sur la touche correspondante.
PROG. STANDARD: cette page contient les fonctions suivantes:

- DOSES CAFE: permet de programmer la quantité d'eau standard pour les distributions de café et les temps de distribution de l'eau chaude.
- TEMPS LAIT: permet de programmer les temps de distribution standard pour les cappuccinos, les cafés au lait et les laits chauds.

TEMPS DECHARGE ET MOUTURE: permet de programmer les temps standard de décharge et de mouture.

REGLAGES DIVERS: permet d'établir les programmations standard pour le nombre de distributions continues, pour les temps de lavage du lait, pour les temps de lavage opérationnel, pour la sélection du cycle simple ou double, pour l'affichage de la langue anglaise, pour le nombre de marcs de café pour la gestion avec tiroir, et exclue l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique.

Introduire la clé **U** d'autorisation à la programmation et se déplacer à l'aide de la flèche ▼ jusqu'à ce que l'affichage indique **INSTALLATION;** appuyer sur **ENTER** et choisir, à l'aide des flèches ▼▲ parmi les options suivantes: **LAVAGE OPERATIONNEL, CYCLE CAPPUCCINO, DOUBLE CYCLE, DATE-HEURE, PROGRAM.ON-OFF, GESTION MARCS DE CAFE, TEMPS DE DECHARGE, SELECTION LANGUE, AUTORISATION STOP, PROG. STANDARD.**

LAVAGE OPERATIONNEL: appuyer sur **ENTER** puis, à l'aide des flèches ▼▲ établir le temps désiré (min. 0,5 et max. 5 secondes). Appuyer sur **ENTER** pour valider: pour revenir sur la page **INSTALLATION,** appuyer sur la touche **RESET;** pour sortir de la phase de programmation, appuyer à nouveau sur la touche **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

CYCLE CAPPUCCINO: Appuyer **ENTER**, puis par les flèches ▼▲ choisir entre les options **CAFÉ→LAIT** ou **LAIT→CAFÉ**. Pour confirmer appuyer **ENTER**. Pour retourner à **INSTALLATION** appuyer **RESET**, pour sortir de la phase de programmation, appuyer de nouveau **RESET** (s'allume l'écrite **MACHINE PRETE**).

DOUBLE CYCLE: appuyer sur **ENTER** puis, à l'aide des flèches ▼▲ choisir parmi les options **2 CAFES AVEC DOUBLE CYCLE** ou **2 CAFES AVEC CYCLE SIMPLE.** Appuyer sur **ENTER** pour valider. Pour retourner sur **INSTALLATION** appuyer sur **RESET;** pour quitter la phase de programmation, appuyer à nouveau sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

DATE-HEURE: l'heure déjà programmée s'affiche en appuyant sur **ENTER.** L'heure commence à clignoter et peut être modifiée à l'aide des flèches ▼▲ en validant avec **ENTER** on passe aux minutes. Répéter l'opération de réglage à l'aide des flèches et appuyer sur **ENTER** pour valider et pour passer au jour de la semaine; la variation du jour se fait à l'aide des flèches; appuyer sur **ENTER** pour valider. Pour retourner sur **INSTALLATION** appuyer sur **RESET;** pour quitter la phase de programmation, appuyer sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

PROGRAM. ON-OFF: en appuyant sur **ENTER,** le jour de la semaine et l'état de la programmation sont affichés (à savoir, l'heure de mise en marche de la machine ON et d'arrêt OFF ou bien, en alternative, l'affichage REPOS HEBDOMADAIRE). Si le repos hebdomadaire a été programmé et que l'on veut introduire l'heure, il faut appuyer sur **ENTER** suivi de **RESET:** l'affichage indique l'heure précédemment établie qui peut être modifiée à l'aide des flèches ▼▲ appuyer alors sur **ENTER** pour valider et pour passer aux minutes qui peuvent être modifiées en agissant sur les flèches ▼▲ appuyer sur **ENTER** pour valider et pour passer au jour successif.

N.B.: pour établir ou modifier le jour de repos hebdomadaire, il faut se placer sur le jour désiré et appuyer sur **ENTER.** Lorsque l'on se trouve sur la ligne qui correspond aux heures ON-OFF, appuyer sur **RESET** pour que l'affichage indique REPOS HEBDOMADAIRE, appuyer sur **ENTER** pour valider et pour passer au jour successif. Après avoir établi les heures et le jour de repos hebdomadaire, appuyer sur **RESET** pour revenir sur **PROGRAMM. ON-OFF.** Pour retourner sur **INSTALLATION,** appuyer sur **ENTER;** pour quitter la phase de programmation appuyer sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

TEMPS DE DECHARGE: En appuyant sur **ENTER,** les voyants des touches qui peuvent être programmées se mettent à clignoter; appuyer sur l'une de ces touches et, à l'aide des flèches ▼▲ établir le temps désiré. Appuyer sur **ENTER** pour valider. Répéter cette opération pour les autres touches. Appuyer sur **RESET** pour quitter la phase de programmation.

Pour retourner sur **INSTALLATION** appuyer sur **RESET;** pour quitter la phase de programmation, appuyer à nouveau sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

GESTION MARCS DE CAFE: appuyer une fois sur la touche **ENTER** pour visualiser la donnée établie. Choisir, à l'aide des flèches ▼▲ parmi les options **DECHARGE LIBRE** ou **AVEC TIROIR.** Si vous avez opté pour la décharge **AVEC TIROIR,** appuyer sur **ENTER** pour établir le **NBR. MARCS DE CAFE;** modifier le nombre de marcs de café à l'aide des flèches ▼▲ (min. 20, max. 40) puis appuyer sur **ENTER** pour valider. Si vous avez opté pour **DECHARGE LIBRE,** (blocage marcs de café fixé à 200), appuyer sur **ENTER** pour valider. Pour quitter la phase de programmation appuyer sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

SELECTION LANGUE: appuyer sur **ENTER** puis, à l'aide des flèches ▼▲ choisir parmi les options proposées. Pour valider, appuyer sur **ENTER.** Pour revenir sur **INSTALLATION** appuyer sur **RESET;** pour quitter la phase de programmation, appuyer à nouveau sur **RESET** (l'affichage indique **MACHINE PRETE**).

AUTORISATION STOP: cette fonction ne se trouve que sur les versions SELF-SERVICE; appuyer sur **ENTER,** puis, à l'aide des flèches ▼▲ choisir parmi les options **AUTORISE** (qui permet de stopper la distribution en appuyant sur la touche correspondante) ou **NON AUTORISE** (qui exclue la fonction STOP d'arrêt de la distribution).

PROG.-STANDARD: il existe cinq possibilités pour introduire les programmations standard:
première possibilité: appuyer sur **ENTER** pendant 5 secondes : l'affichage indique DOSES CAFE et, après 5 secondes, la machine retourne sur **MACHINE PRETE** en introduisant les différentes doses, temps et réglages standard;
deuxième possibilité: appuyer une fois sur **ENTER:** l'affichage indique DOSES CAFE; appuyer à nouveau sur **ENTER** pour valider et introduire les doses de distribution de café et les temps de distribution standard de l'eau chaude. La machine retourne automatiquement sur **PROG. STANDARD;** pour revenir sur **MACHINE PRETE,** appuyer deux fois sur **RESET;**
troisième possibilité: appuyer une fois sur **ENTER:** l'affichage indique DOSES CAFE; appuyer immédiatement sur la flèche ▼ l'affichage indique "TEMPS LAIT"; appuyer sur **ENTER** pour confirmer et introduire les temps standard de cappuccino et de lait chaud. La machine retourne automatiquement sur **PROG. STANDARD;** pour revenir sur **MACHINE PRETE** appuyer deux fois sur **RESET;**
quatrième possibilité: appuyer une fois sur **ENTER:** l'affichage indique DOSES CAFE; appuyer deux fois sur la flèche ▼ l'affichage indique TEMPS DECHARGE ET MOUTURE; appuyer sur **ENTER** pour valider et introduire les temps standard de décharge et de mouture. La machine retourne automatiquement sur **PROG. STANDARD.** Pour revenir sur **MACHINE PRETE,** appuyer deux fois sur **RESET;**
cinquième possibilité : appuyer une fois sur **ENTER:** l'affichage indique DOSES CAFE; appuyer trois fois sur la flèche ▼ l'affichage indique REGLAGES DIVERS; appuyer sur **ENTER** pour valider et introduire toutes les variables standard restantes. La machine retourne automatiquement sur **PROG. STANDARD.** Pour revenir sur **MACHINE PRETE,** appuyer deux fois sur **RESET.**

CONFIGURATION STANDARD DE LA PROGRAMMATION
Master coffee/cappuccino

Doses de distribution du café:

1 express serré	90 impulsions
2 express serrés	130 impulsions (avec cycle simple)
2 express serrés	85 impulsions (avec double cycle)
1 express léger	110 impulsions
2 express légers	160 impulsions (avec cycle simple)
2 express légers	95 impulsions (avec double cycle)

Temps de distribution du lait:

Cappuccino	12 secondes
Café au lait	12 secondes
Lait chaud	16 secondes

Temps de distribution de l'eau chaude: 8 secondes
N° distributions continues: 5 cycles

Temps de mouture du café:

1 express serré	3,2 secondes
2 express serrés	3,2 secondes
1 express léger	3,2 secondes
2 express légers	3,2 secondes

Temps de lavage du lait: 40 secondes

Temps de décharge:

1 express serré	5 secondes
2 express serrés	6 secondes
1 express léger	6 secondes
2 express légers	7 secondes

Temps de lavage opérationnel: 3 secondes

Cycle simple/double:	Double cycle
Sélection Langue:	Anglais
Gestion Marcs de Café:	Avec tiroir nº 35

LISTE DES MESSAGES AFFICHES
- **NON AUTORISE:** les fonctions ne sont pas autorisées; il faut introduire la clé "U" prévue à cet effet
- **CHAUFFAGE GROUPE:** phase de chauffage du groupe
- **MACHINE PRETE:** la machine est prête pour la sélection des doses
- **STOP MANUEL:** la commande d'arrêt manuel est entrée en fonction avant le temps de distribution établi
- **SELECT. DECAF.:** distribution de décaféiné sélectionnée
- **CONTINU PROGR.:** continu programmé en exécution
- **PROGRAM. DOSES:** phase de programmation des doses à distribuer
- **TEMPS DE MOUTURE:** phase de programmation des temps de mouture

- **COMPT. DISTRIB.:** visualisation des compteurs des doses sélectionnées
- **GESTION DES MARCS:** phase de programmation de la décharge des marcs de café
- **NETTOYAGE GROUPE:** phase de nettoyage avec décharge et nouveau positionnement du groupe
- **TIROIR PLEIN:** préavis de trop plein du tiroir à marcs
- **BLOCAGE MARCS:** machine en phase de blocage à cause du tiroir à marcs plein
- **TIROIR OUVERT:** le tiroir à marcs n'a pas été introduit ou il a été mal positionné
- **DOUBLE CYCLE:** double cycle sélectionné
- **VOLET OUVERT:** volet frontal ouvert

LISTES DES ANOMALIES

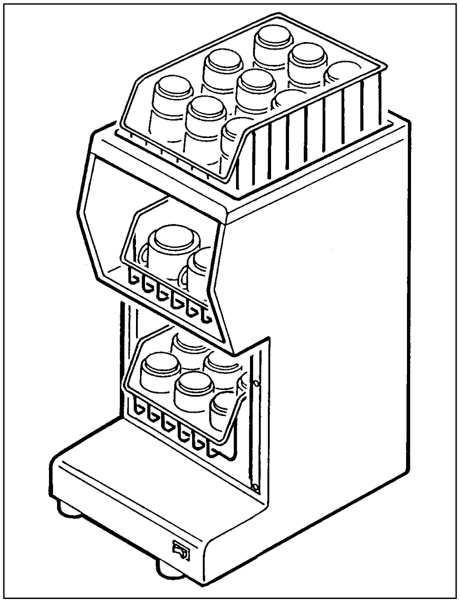
⚠ ATTENTION: RISQUE GENERAL

Il est interdit à l'opérateur d'intervenir sur la machine au cas où il relève une parmi les anomalies ci-dessous. S'adresser à un technicien qualifié.

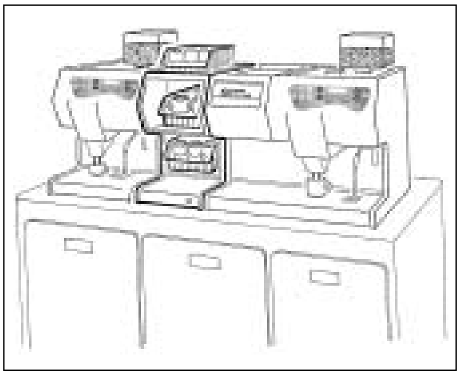
- **ERR. FLOWMETER:** l'unité de contrôle a détecté un fonctionnement défectueux du doseur volumétrique
- **ERR. DISTRIBUTION:** la machine a atteint le temps limite de distribution: 2 minutes
- **ERR. GROUPE:** l'unité de contrôle a détecté un fonctionnement défectueux du groupe mécanique
- **ERR. NIVEAU:** la machine a atteint le temps maximum nécessaire au dispositif de niveau automatique
- **ERR. DOSE LAIT:** la dose de lait n'a pas été programmée
- **DOSE NON VALABLE:** la dose d'eau nécessaire pour le café n'a pas été programmée

CHAUFFE-TASSES

Nuova Simonelli a conçu et réalisé le module Chauffe-tasses Master afin de chauffer les tasses et ainsi assurer la qualité du café.

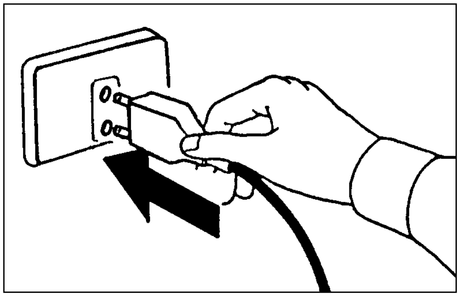


La position idéale du module Chauffe-tasses est à proximité de la machine à café.

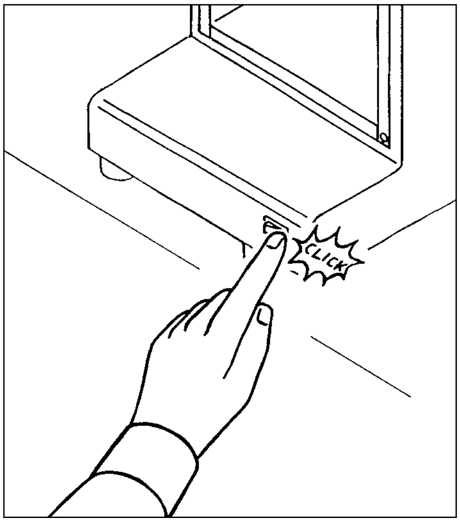


MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Positionner le module Chauffe-tasses Master à proximité de la machine à café.
S’assurer qu’il soit à niveau; dans le cas contraire y pourvoir.
Enfoncer la fiche dans la prise de courant en s’assurant d’avoir les mains bien sèches.

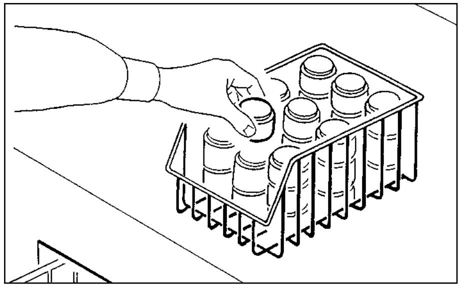


Appuyer l’interrupteur On/Off sur On, la machine est allumée.

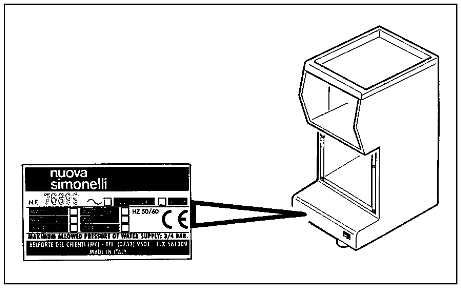


Attendre 30 minutes pour que les tasses soient bien chauffées et, ensuite, les employer selon ses besoins.

Avec les mains bien propres, positionner les tasses, qui auront été préalablement lavées, dans les paniers.

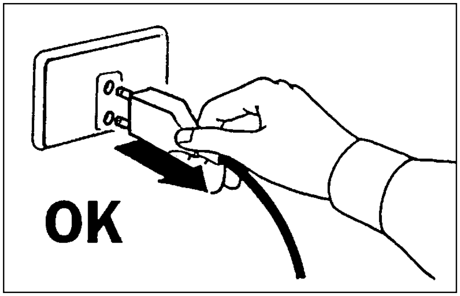


Pendant le nettoyage et l’entretien, le module Chauffe-tasses Master doit être mis à l’état énergétique zéro de la manière suivante:
- mettre l’interrupteur On/Off sur la position Off (éteint).



Nettoyage de la carrosserie

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de mettre la machine à l'état énergétique "0" (à savoir, interrupteur machine éteint et fiche débranchée).



ATTENTION: ne jamais utiliser de solvants, de produits à base de chlore ou d'abrasifs

Nettoyage de la partie service : soulever la partie antérieur du plan de travail puis le faire glisser pour l'enlever; retirer le plateau sous-jacent servant à recueillir l'eau et nettoyer le tout avec de l'eau chaude et un détergent. Nettoyage de la structure externe: pour le nettoyage des panneaux, utiliser un chiffon humide et souple.

Nettoyage du groupe de distribution et du générateur de mousse pour les cappuccinos:

La version MASTER/COFFEE est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution; pour effectuer l'opération de lavage, procéder comme suit:

appuyer sur la touche CYCLE DE LAVAGE ou sur la flèche ▼ suivi de la touche **ENTER.** La machine entamera le cycle de lavage qui consiste dans la distribution d'eau chaude interrompue par des intervalles de temps mort; le cycle a une durée totale d'environ 4 minutes.

Il est recommandé d'effectuer un LAVAGE GROUPE au moins une fois par jour pour que le secteur de distribution demeure propre.

Le lavage du groupe doit être effectué au moins une fois par semaine avec des pastilles détergentes spéciales.

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION

Nous rappelons de ne pas interrompre le cycle de lavage avec les pastilles détergentes, une fois que le cycle a démarré, car des résidus de pastilles pourraient demeurer à l'intérieur de la machine.

Procéder comme suit:

- introduire la pastille de détergent à travers le volet qui se trouve à côté de la cloche contenant le café, sur le plateau porte-tasses supérieur (fig.1 n° 11)
- appuyer sur la touche CYCLE DE LAVAGE ou sur la flèche ▼ suivi de la touche **ENTER:** la machine entame automatiquement son cycle de lavage.

Répéter l'opération de lavage sans introduire de pastilles, de façon à éliminer complètement les éventuels résidus de détergent.

- La vers. Master/Cappuccino est prédisposée pour le lavage du groupe de distribution ainsi que pour le lavage du générateur de mousse pour les cappuccinos et du tube de prélèvement du lait dans le réfrigérateur incorporé. Pour exécuter un cycle de lavage complet, procéder comme suit: retirer le tube d'aspiration du lait du récipient et le mettre dans un autre récipient contenant un peu de détergent; introduire alors la clé **U** de programmation ou la clé **T** et appuyer une fois sur la flèche ▼ suivie de la touche **ENTER:** l'affichage indique **CYCLE DE LAVAGE COMPLET.** Appuyer sur **ENTER** pour déclencher simultanément la phase d'aspiration du détergent pour le nettoyage des tubes et du générateur de mousse ainsi que la phase du cycle de lavage du groupe de distribution. Une fois terminé le cycle d'aspiration et de nettoyage avec le détergent, répéter l'opération de lavage en remplaçant le détergent par de l'eau chaude afin d'éliminer les éventuels résidus encore présents dans les tubes. **Nous conseillons d'effectuer ces opérations de lavage à la fin de la journée et, quoi qu'il en soit, chaque fois que la machine est arrêtée pour une période de non activité.**

Le lavage du groupe doit être effectué au moins une fois par semaine avec des pastilles détergentes spéciales.

⚠ ATTENTION: RISQUE D'INTOXICATION

Nous rappelons de ne pas interrompre le cycle de lavage avec les pastilles détergentes, une fois que le cycle a démarré,

car des résidus de pastilles pourraient demeurer à l'intérieur de la machine.
Procéder comme suit :
- introduire une pastille de détergent à travers le volet qui se trouve à côté de la cloche contenant le café, sur le plateau porte-tasses supérieur (fig.1 n° 11);
- effectuer le cycle de lavage complet selon les indications ci-dessus;
- répéter l'opération de lavage sans introduire de pastille, de façon à éliminer complètement les éventuels résidus de détergent.

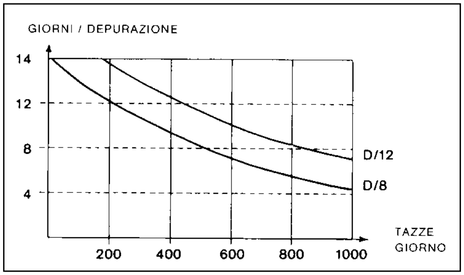
Nettoyage du convoyeur de café

⚠ ATTENTION: RISQUE DE BRULURES

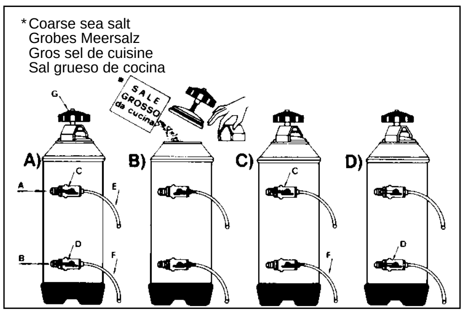
Toute opération de nettoyage doit être effectuée à l'aide de la brosse dont la machine est équipée, en évitant ainsi à l'opérateur d'entrer en contact avec les parties chaudes de la machine.
- Mettre la machine à l'état énergétique "0".
- Ouvrir le volet de la commande.
- Enlever les éventuels résidus de café déposés sur les parois du convoyeur.

Régénération des résines de l'épurateur

(A exécuter par le personnel qualifié)
Afin d'éviter la formation de dépôts calcaires à l'intérieur du chauffe-eau et des échangeurs de chaleurs, il est nécessaire que l'épurateur soit toujours en parfait état. Il faut pour cela effectuer régulièrement, aux dates établies, la régénération des résines ioniques.
Les temps de régénération seront établis selon la quantité de cafés distribués quotidiennement et selon la dureté de l'eau utilisée. Il est possible de les relever, à titre indicatif, sur le diagramme reporté, relatif aux épurateurs du type KD/8, KD/12 (Fig. 10).



Régénération: après avoir établi les temps de régénération, procéder selon les indications ci-dessous:
- mettre la machine à l'état énergétique "0" (à savoir, interrupteur éteint et fiche débranchée) et placer un récipient, d'une capacité d'au moins 2 litres, sous le tube "E" (Fig. 11/A)
- tourner les leviers "C" et "D" de gauche à droite (Fig. 11/B)
- retirer le bouchon en dévissant la poignée "G"
- introduire du sel de cuisine ordinaire (1 kg pour le modèle KD/8; 1,5 kg pour le modèle KD/12)
- remettre le bouchon et positionner à nouveau le levier "C" sur la gauche (Fig. 11/C), en laissant évacuer l'eau salée à travers le tube "F" jusqu'à ce qu'elle redevienne entièrement douce (1/2 heure environ)
- replacer alors le levier "D" sur la gauche (Fig. 11/D)



Installation et réglage du générateur de mousse pour les cappuccinos (fig. 12)

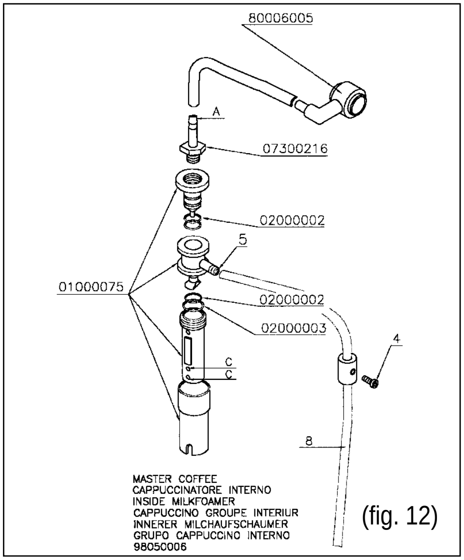
Le modèle MASTER/COFFEE peut être équipé, en option, d'un générateur de mousse pour la distribution instantanée de cappuccinos, directement introduit dans le bec de distribution du café.
Les opérations suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié.

Installation:
- éteindre la machine en agissant sur la touche **FICHE**
- ouvrir le volet frontal;
- retirer, en la faisant glisser hors de son emplacement, la lance à vapeur (fourniture standard) en dévissant la vis de blocage qui la fixe au robinet;
- monter la nouvelle prise vapeur fournie dans le kit et serrer à l'aide de la vis après avoir remis le ressort conique, en veillant à ne pas endommager les bagues o'ring d'étanchéité;
- relier la prise vapeur au générateur de mousse (élément 2, point A) à l'aide du tube en silicone;
- enfiler l'autre tube (d'aspiration du lait) dans la prise de l'élément 5;
- monter le générateur de mousse dans l'emplacement prévu sur le bec de distribution du café.

Réglage:
- monter le générateur de mousse selon le schéma indiqué dans la fig. 12;
- placer le tube (8) à l'intérieur du récipient de lait de façon à ce qu'il puisse prélever le liquide;
- régler le collier de serrage (4) qui règle la densité de la mousse de façon à obtenir la consistance souhaitée;

- vérifier que la pression, à l'intérieur du chauffe-eau, soit d'au moins 0,8 bars (dans le cas contraire, refermer le volet et rallumer la machine);
- ouvrir le robinet de vapeur à l'aide du levier correspondant; à ce point le lait devra sortir du générateur de mousse;
- refermer le volet et rallumer la machine.

Attention: vérifier que le tube de prélèvement du lait ne soit ni écrasé ni obstrué.
- à ce point, lorsque la machine est sous pression, vérifier la densité et la consistance de la mousse ainsi programmée;



(fig. 12)

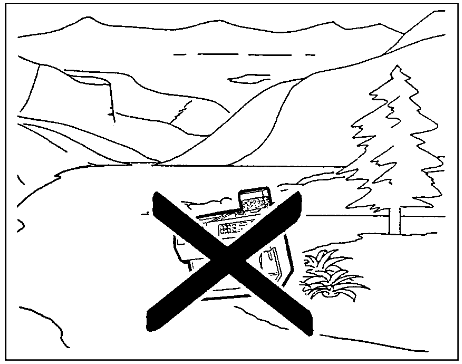
- dans le cas d'un résultat non satisfaisant, répéter l'opération selon les indications ci-dessus, en vissant ou dévissant davantage le collier de serrage (4), en s'assurant que les orifices C de l'élément (6) soient propres.

Remarque: nous conseillons d'utiliser du lait entier et nous précisons, à ce sujet, qu'à chaque changement du type de lait employé il faudra modifier le réglage en question.

Nettoyage: Avant de procéder au démontage et au nettoyage, nous rappelons de mettre la machine à l'état énergétique "0" (à savoir, interrupteur éteint et fiche débranchée).
Nettoyer soigneusement le générateur de mousse, en démontant toutes les pièces, au moins une fois par jour.
Dans le cas d'intervalles, entre un cappuccino et l'autre, supérieurs à une heure, nous conseillons d'effectuer un lavage du générateur de mousse en plongeant le tube (8) dans de l'eau chaude à la place du lait.

ELIMINATION
A la fin de la vie utile de la machine, ne jamais l'abandonner dans l'environnement, mais s'adresser à un centre d'élimination autorisé ou au fabricant qui fournira les instructions relatives.

ATTENTION: RISQUE DE POLLUTION



FRANÇAIS

DEUTSCH

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

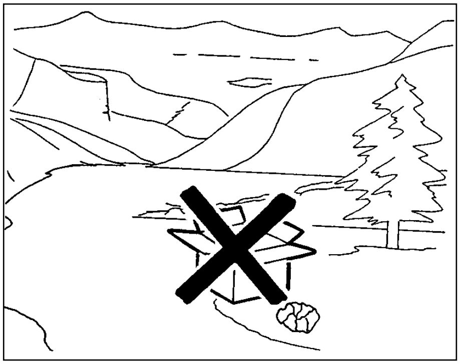
1

Diese Bedienungsanleitung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Erzeugnisses dar und ist dem Verbraucher auszuhändigen. Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise sind aufmerksam durchzulesen, weil sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit für die Installation, der Bedienung und Wartung liefern. Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig für ein weiteres Zurateziehen aufzubewahren.

2

Nachdem die Verpackung entfernt wurde, sich von der Unversehrtheit des Gerätes überzeugen. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an Fachpersonal wenden. Das Verpackungsmaterial (Nylonsäcke, Polystyrolschaum, Nägel, usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lassen weil es eine große Gefahrenquelle darstellt und ordnungsgemäß entsorgen.

ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

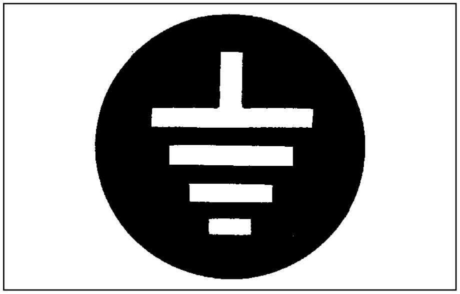


3

Bevor das Gerät angeschlossen wird, sich vergewissern, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des elektrischen Versorgungsnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Vorderseite des Gerätes, rechts oben. Die Installation ist in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften, gemäß den Anweisungen des Herstellers und durch Fachpersonal vorzunehmen.

Für eventuelle Schäden, die durch eine nicht vorhandene Erdung der Stromversorgungsanlage hervorgerufen werden, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann erreicht, wenn ein ordnungsgemäß geerdeter Anschluß entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Überprüfung dieser grundlegenden Anforderung auf Sicherheit ist unerläßlich und im Zweifelsfall sich zwecks sorgfältiger Kontrolle an Fachpersonal wenden.

Überprüfen, ob die elektrische Leistung der Anlage für den auf dem Typenschild angegebenen Spitzenstrom geeignet ist und sich im Zweifelsfall an den Fachmann werden.



Insbesondere ist von einem Fachmann festzustellen, ob der Kabelquerschnitt der Anlage für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet ist. Zwischenstecker, Vielfachdosen und Verlängerungen dürfen nicht verwendet werden. Sollte sich dies jedoch nicht vermeiden lassen, muß ein autorisierter Elektriker zugezogen werden.

4

Die Maschine muß laut den örtlichen sanitären Bestimmungen für die hydraulische Anlagen installiert werden. Deshalb muß man sich an einen autorisierten Techniker wenden.

5

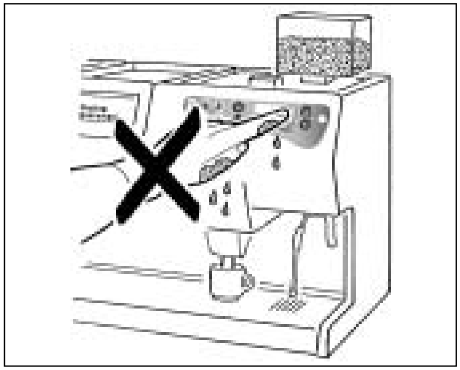
Dieses Gerät ist nur für den ausdrücklich in diesem Handbuch beschriebenen Zweck zu verwenden. Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen und fehlerhaften Gebrauch hervorgerufen wurden, verantwortlich gemacht werden.

6

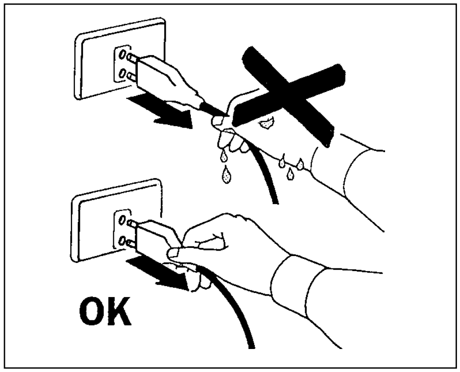
Die Benutzung elektrischer Geräte bringt die Einhaltung einiger, grundsätzlicher Regeln mit sich und zwar:

- das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füssen bedienen;

ACHTUNG STROMSCHLAGGEFAHR

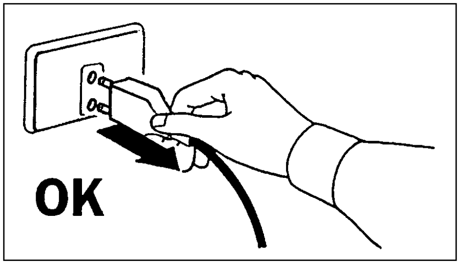


- das Gerät nicht barfuß bedienen
- in Badezimmern oder Duschen keine Verlängerungen verwenden
- auf keinen Fall das Versorgungskabel ziehen, um den Netzanschluß zum Gerät zu unterbrechen



- das Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen (Regen, Sonne, usw.);
- darauf achten, daß das Gerät nicht von Kindern oder Unbefugten benutzt wird und Personen, die dieses Handbuch nicht gelesen und zur Kenntnis genommen haben.

7 Vor jeder Art von Wartung, die vom autorisierten Techniker durchgeführt werden muß, muß der Stecker herausgezogen und das Gerät ausgeschaltet werden.



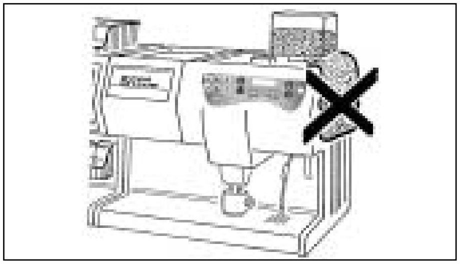
7/a Was die Reinigung des Gerätes anbelangt, muß die Maschine spannungslos gesetzt werden, das heißt, der SCHALTER DER MASCHINE AUSGESCHALTET UND DER STECKER HERAUSGEZOGEN werden, wobei man sich ausschließlich an die in dieser Bedienungsanleitung vorgesehenen Anweisungen zu halten hat.

8 Bei Defekt oder nicht einwandfreier Funktionsweise das Gerät ausschalten. Es ist strengstens verboten, einen Reparaturversuch oder direkten Eingriff vornehmen. Sich ausschließlich an Fachpersonal werden.
Eine eventuelle Reparatur der Geräte ist nur von der Herstellerfirma oder von zugelassenen Kundendienstzentren unter Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen, Eine Nichtbeachtung der og. Ausführungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

9 Bei der Installation ist, gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften, vom autorisierten Elektriker ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens 3 mm vorzusehen.

10 Zur Vermeidung von gefährlichen Erhitzungen wird geraten, das Versorgungskabel über seine gesamte Länge abzurollen.

11 Die Einlass-und/oder die Dissipationsgitter, vor allem beim Tassenwärmer, nicht verstopfen.

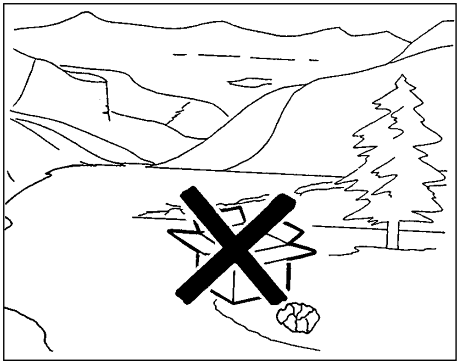


12 Das Versorgungskabel diese Geräte darf nicht von Verbraucher ausgewechselt werden. Bei Beschädigung des Kabels, das Gerät ausschalten und sich für den Kabelwechsel ausschließlich an Fachpersonal wenden.

13 Falls die Entscheidung getroffen wird, ein solches Gerät nicht mehr zu benutzen, ist es wichtig dieses unbrauchbar zu machen indem man zuerst den Netzstecker herauszieht und dann das Versorgungskabel entfernt.

⚠ ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR

Für die Entsorgung der Maschine nach Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Anweisungen geben wird.

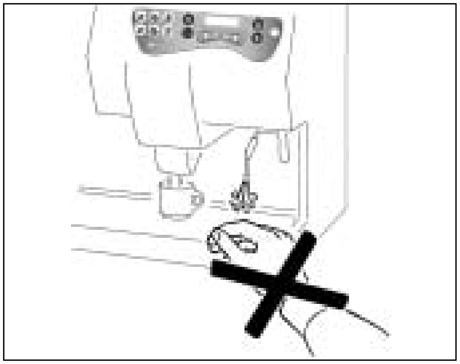


14 Um ein gute Belüftung der Maschine zu gewährleisten, muß diese belüftungsseitig mindestens 15 cm von Mauern und anderen Maschinen entfernt sein.

15 Der Spülzyklus der Maschine darf nicht unterbrochen werden, da Spülmittelrückstände im Inneren der Abgabegruppe verbleiben können.

⚠ ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

16 Bei Benutzung der Dampfdüse ist Vorsicht geboten und darauf zu achten, daß die Hände keinesfalls unter den Dampfstrahl geraten und die Düse nicht unmittelbar nach dem Gebrauch zu berühren.



⚠ ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

17 Wir weisen darauf hin, daß die Fachkraft bei der Durchführung von Installations-, Wartungs-, Ablade- oder Regulierungsarbeiten Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen muß.

18 Beim Auffüllen der Kaffees, darf der Bediener niemals mit den Händen in das Innere des Behälters greifen.

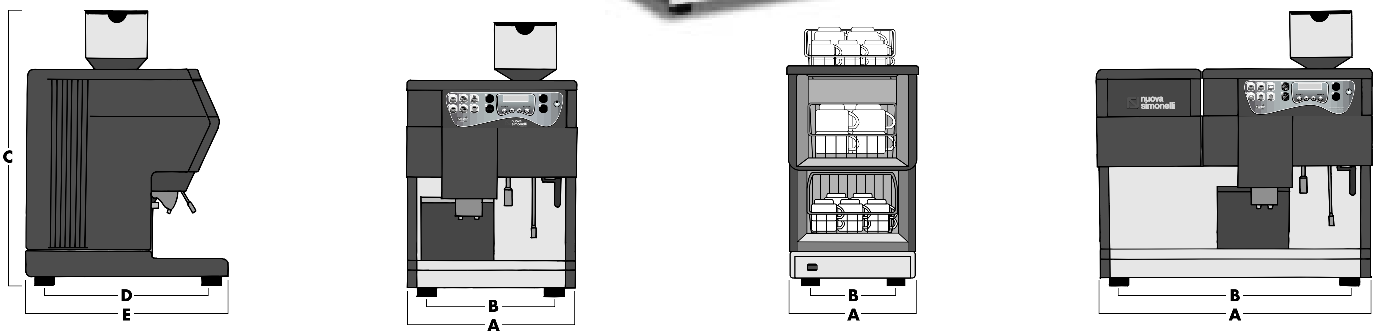
⚠ ACHTUNG SCHNITTGEFAHR

Herzlichen Glückwunsch,
mit dem Kauf des Modells MASTER haben Sie eine optimale Wahl getroffen.
Hiermit steht Ihnen nicht nur ein einfacher Kaffeeautomat zur Verfügung, sondern eine richtige vollautomatische und computer-gesteuerte Expressomaschine. Dies bedeutet absolute Zuverlässigkeit und einfache Handhabung.
Wir sind sicher, daß unser Modell MASTER Ihr Vertrauen in die Firma Nuova Simonelli bestärken wird und Sie sicherlich anderen den Kauf des Modells MASTERS empfehlen werden, da das Modell MASTER dazu bestimmt ist, die Gewinnspanne eines Caffetteria-Service durch Optimierung der Betriebskosten zu erhöhen.
Diese Maschine wurde gemäß der Richtlinie EWG 89/392, EWG 89/336, EWG 73/23, EWG 89/109 und Änderungen hergestellt.
Mit besten Grüßen

Nuova Simonelli s.r.l.



TECHNISCHE EIGENHEITEN



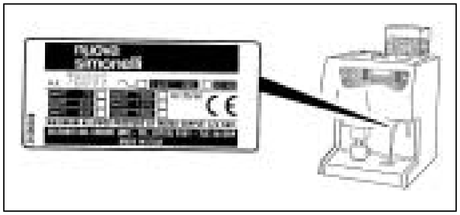
DEUTSCH

SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8”	200 7,9”	640 25,2”	400 15,8”	510 20,0”

TRANSPORT UND VERSTELLEN

Maschinenidentifizierung

Bei jeder Mitteilung an den Hersteller Nuova Simonelli muß die Seriennummer, die ebenfalls die Nummer dieses Kataloges ist, angegeben werden.



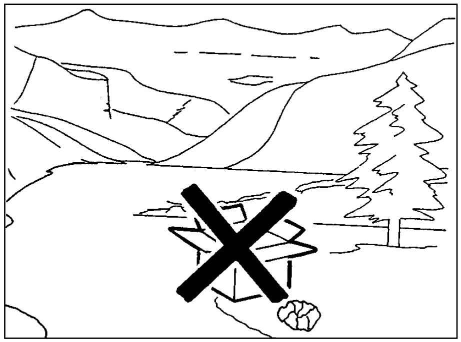
Die Maschine wird auf Paletten transportiert, die mehrere Maschinen in großen Kartons enthalten, die wiederum mit Stützhalterungen auf der Palette gesichert sind.
Vor Durchführung der Transport-und Verstellarbeiten muß der Bediener:
- Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe und einen Arbeitsanzug mit Gummizügen an den Enden tragen.

Der Transport der Palette muß mit einem geeigneten Hebezeug (Hubwagen) erfolgen.

⚠ ACHTUNG STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR
Der Bediener muß während des Verstellens darauf achten, daß sich keine Personen, Dinge oder Gegenstände im Gefahrenbereich befinden.
Die Palette circa 30 cm vom Boden anheben und in die Ladezone transportieren. Nachdem überprüft wurde, daß keinerlei Hindernisse vorhanden sind oder sich Personen bzw. Dinge in der Ladezone befinden, kann mit dem Laden begonnen werden.
Nach Erreichen des Bestimmungsortes, wird mit Hilfe eines geeigneten Hebezeuges (z.B. Hubwagen) abgeladen, nachdem überprüft wurden, daß sich keine Dinge oder Personen in der Abladezone befinden; die Palette auf den Boden stellen, circa 30 cm vom Boden anheben und in den Lagerbereich bringen.

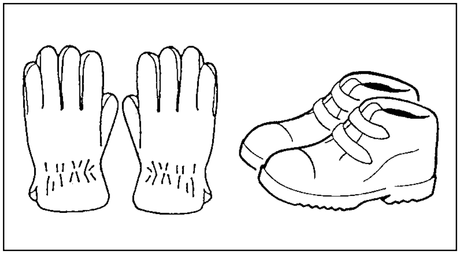
⚠ ACHTUNG STOSS- ODER QUETSCHUNGSGEFAHR
Vor dem nächsten Arbeitsschritt ist zu überprüfen, daß die Ladung unbeschädigt ist und bei Durchschneiden der Stützhalterungen nicht herunterfällt.
Der Bediener muß beim Durchschneiden der Stützhalterungen und Einlagern des Produktes Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen; vor Durchführung dieses Arbeitsschrittes müssen die technischen Eigenschaften des Produktes gelesen werden, um das Gewicht der zu lagernden Maschine zu kennen und sich dementsprechend verhalten zu können.

⚠ ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR
Nachdem die Maschine von der Palette und aus dem Behälter entnommen wurden, müssen diese vorschriftsmäßig entsorgt werden; Verschmutzungsgefahr.



Anweisungen zur Installation des Modells "MASTER"
Ausführung Master LCD Version 4.1

ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR
Die Verpackung ordnungsgemäß entsorgen; der Fachtechniker muß, vor Durchführung der Installations- und Einstellungsarbeiten, dieses Handbuch gelesen und zur Kenntnis genommen haben sowie Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.



Nach Sicherstellung, daß in der Verpackung die Zusatzbehörpackung auch enthalten ist, die Maschine an der vorgesehenen Stelle aufstellen und durch Einstellung der dafür vorgesehenen Standbeine die Maschine ausrichten.
Darauffolgend die Reiniger an der vorgesehenen Stelle positionieren. Wir machen darauf aufmerksam, daß in allen Ausführungen des MASTER-Modells, die Pumpe in der Maschine eingebaut ist, so daß der Anschluß äußerst einfach wird.
Bevor der Wasseranschluß an die Maschine erfolgt, muß man Wasser aus dem Reiniger fließen lassen, um dadurch eventuelle Unreinheiten oder Fettrückstände zu beseitigen.
Nun kann das Fachpersonal die endgültigen Wasser- und Elektroanschlüsse, laut Schema der Abb. 4-5, vornehmen.
Vermeiden Sie ja Verengungen der Schläuche und achten Sie auf einwandfreien Ablauf.
Sollte das mitgelieferte elektrische Kabel nicht ausreichend sein, muß das Fachpersonal immer eines mit gleichem Durchmesser verwenden. Sicherstellen, daß die Elektroanlage mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist, die durch das gelb-grüne Kabel an der Maschine angeschlossen sein muß.

ACHTUNG KURZSCHLUSSGEFAHR
Wir möchten den autorisierten Elektriker daran erinnern, daß DIE MASCHINE IMMER DURCH EINEN IS-SCHALTER VON ENTSPRECHENDER LEISTUNG (220-240 V/12A) GESCHÜTZT SEIN MUSS.
Der Betrieb haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Bestimmungen über Sicherheit, Installation und Wartung in diesem Handbuch zustande kommen (wir weisen nochmals darauf hin, daß zuvor genannte Arbeitsgänge nur von Fachpersonal durchgeführt werden dürfen).
Für eine gute Funktionsfähigkeit und Lebensdauer der Maschine, empfehlen wir am Wasserzulauf ein Filter, das die 150 Mikron nicht überschreitet, und einen Enthärter zu installieren.
Sicherstellen, daß der Druck nicht unterhalb 2 Bar liegt, sonst muß der Warmwassermischer eingestellt werden.
Die rechte (DX) Seitenwand der Maschine abnehmen, um den Zugang zum Mischer zu ermöglichen.
Mischereinstellung: Während des Ablassen von warmen Wasser den kleinen Griff, der sich in der Mitte oberhalb des Heißwasserkessels befindet, betätigen. Durch kleine Verschiebungen verursachen Sie Temperaturveränderungen am Wasserauslauf.
Ferner, darf der Netzdruck die 4 Bar nicht überschreiten. Im entgegengesetzten Fall einen Druckreduzierer vor dem Reiniger vorsehen.

ACHTUNG KURZSCHLUSSGEFAHR
Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird, prüfen, ob die vorgesehene Spannung der der elektrischen Anlage entspricht (siehe Technische Eigenschaften S. 10)

Die Maschine an das Stromnetz anschließen; in der Ausführung Master/Cappuccino wird sofort der Kühlbereich in Funktion treten.

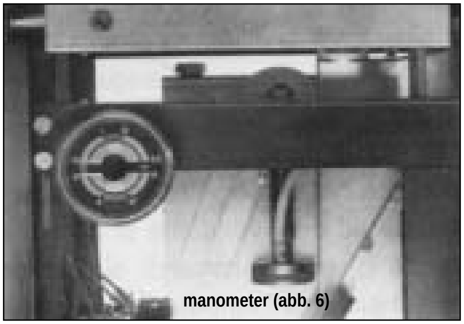
Die Maschine ist nun im "Wartezustand",

das LED der Anschaltetaste blinkt. 

EINSCHALTEN: Schalten Sie die Maschine durch Betätigung der Einschalttaste  ein. Die Maschine startet die Selbstdiagnose, einen Zyklus für das Positionieren der Einheit und, falls erforderlich, das Nachfüllen des Heißwasserkessels mittels der automatischen Wasserstandregulierung.

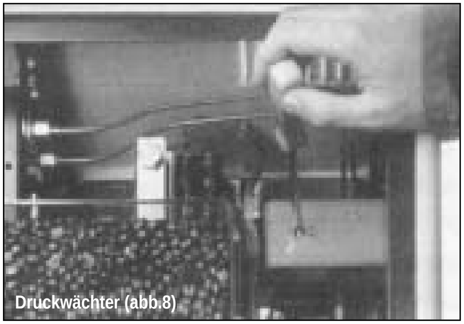
N.B.: Die Maschine hat zur automatischen Wasserstandregulierung eine maximale Zeit von 60 bis 90 Sekunden. Nach abgelaufener Zeit wird die Funktion unterbrochen und auf dem Display wird **WASSERSTAND FEHLERHAFT** angezeigt. Sollte diese Fehlmeldung in der ersten Phase der Installation eintreten, muß die Maschine ausgeschaltet werden **(die Einschaltetaste**  **mindestens 1 Sekunde angedrückt halten)** und dann erneut einschalten; dadurch wird das komplette Füllen des Heißwasserkessels ermöglicht. Nachdem die Wasserabfüllung des Heißwasserkessels beendet ist, werden die elektrischen Widerstände des Heißwasserkessels und der Einheit aktiviert. In ca. 20 Minuten erreicht die Maschine die Betriebstemperatur. Nach Beendigung der Selbstdiagnosephase, zeigt das Display **ERWÄRM. EINHEIT** an.
Wenn die Einheittemperatur den optimalen Grad erreicht, erscheint auf dem Display die Anzeige **MASCHINE BEREIT.**

EINSTELLUNGEN DURCH DEN FACHTECHNIKER



manometer (abb. 6)

Nachdem die Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch aufmerkam gelesen und zur Kenntnis genommen wurden, kann folgendermaßen vorgegangen werden:
Im Inneren der Maschine befindet sich ein Manometer mit doppelter Skala, um den Druck des Boilers (0 ÷ 2,5 Bar) und den Druck der volumetrischen Pumpe (0-15 Bar) (Abb. 6) zu messen.



Druckwächter (abb.8)

Einstellung des Druckwächters

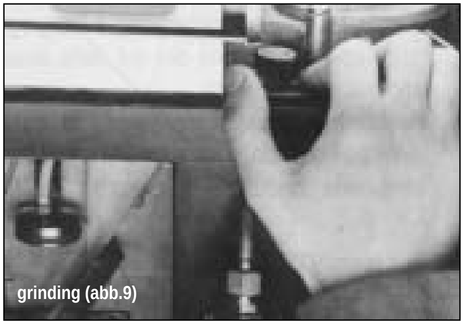
Temperatur Heizkessel

Zur Erhöhung bzw. Verminderung des Boilerdrucks (und somit der entsprechenden Temperatur) muß der Fachtechniker wie folgt verfahren:

- die obere Tassenwärmerplatte entfernen.
- für eine Verminderung die Einstellschraube (Abb. 8) im Uhrzeigersinn, für eine Erhöhung gegen den Uhrzeigersinn betätigen.

korrekter Wert 0,8-1,4 Bar.

Anmerkung: diese Einstellung ermöglicht eine Optimierung des Risultates, abhängig vom verwendeten Kaffee.



grinding (abb.9)

Einstellung des Mahlgrades

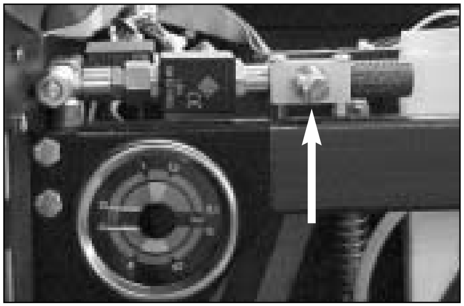
- die Maschine mit Hilfe der **Stecker**



Taste folgender Arbeitsgang muß mit trockenen Händen durchgeführt werden.

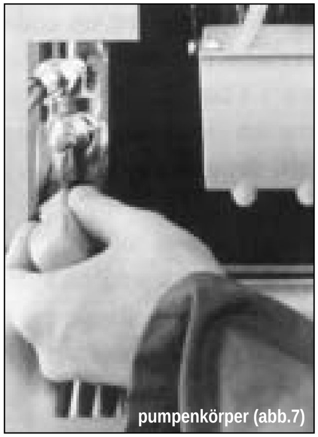
- die Zugangstür zu den Steuerelementen öffnen, um Zugriff zu der Einstellmutter des Mahlwerks zu erlangen (Abb. 9). Durch Befolgung des Richtungspfeils kann die Mahlung der Kaffeebohnen in gröbere Körnung (gegen den Uhrzeigersinn) bzw. feinere Körnung eingestellt werden.

Die Tür wieder schließen.



Regulierungvon Luft im Milchaufshaumer

Um den Schaumtyp von Milchäufschaumer zu ändern, drehen Sie die vom Pfeil gezeichnete Schraube.



pumpenkörper (abb.7)

Pumpeneinstellung

Für die Einstellung der Pumpe muß der Fachtechniker wie folgt verfahren:

- die Kaffeesatz-Schublade herausnehmen.
- die Sicherheitsmutter lockern.
- die Einstellschraube drehen.
- den Pumpendruck erhöhen (im Uhrzeigersinn drehen).
- den Pumpendruck vermindern (gegen den Uhrzeigersinn drehen); die empfohlenen Werte bewegen sich zwischen 7-9 Bar.
- die Sicherheitsmutter festziehen (Abb.7).

Regulierung der Kühlschranktemperatur

(Master Cappuccino Ausführung)

Um den Regulierung Thermostat zu erreichen, den Wasserkehrer und die Schale heben. Den Knopf im Uhrzeigersinn drehen um die Temperatur niedriger zu stellen, gegen den Uhrzeigersinn um die Temperatur zu erhöhen. Wir empfehlen eine Temperatur zwischen 4 und 7° C. Die Temperatur ist aus dem Thermometer auf der vorne Seite der Maschine angegeben.

GEBRAUCH UND PROGRAMMIERUNG

Der Bediener muß vor Gebrauch sicher sein, die Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch aufmerksam gelesen und zur Kenntnis genommen zu haben.

EINSCHALTEN: Betätigen Sie die Drucktaste und die Maschine startet einen Selbstdiagnosezyklus (bei kalter Maschine kann dieser Zyklus bis zu 20/25 Minuten andauern). Nach Zyklusbeendung zeigt das Display **MASCHINENBEREITSCHAFT** an. Sollte der Selbstdiagnosezyklus eine Störung oder einen Funktionsfehler aufgewiesen haben, muß man sich an den Kundendienst wenden, der Bediener darf keinesfalls selbst eingreifen.

AUSSCHALTEN: Drücken Sie **mindestens eine Sekunde lang** auf die Drucktaste, die Maschine schaltet aus und das Display zeigt OFF an.

1 Tasse starken Kaffee,

2 Tassen starken Kaffee,

1 Tasse dünnen Kaffee,

2 Tassen dünnen Kaffee,

1 Tasse koffeinfreier Kaffee (nur in der Ausführung Master Coffee und Master Cappuccino vorhanden):

Um den Ablaß des koffeinfreien Kaffees zu erhalten:

- die Dosis in die Klappe, die sich auf der Seite der sich auf dem oberen Tassenhalterboden befindlichen Kaffeeglocke, eingeben (Abb. 1, Nr. 11)
- die Drucktaste **KOFFEINFREI** betätigen
- die Drucktaste **1 TASSE STARKEN KAFFEE** oder **1 TASSE DÜNNEN KAFFEE** betätigen.

Die Dosis des starken Kaffees oder des dünnen Kaffees verdoppeln.

Cappuccino. Milchkaffee.

Warme Milch.

Dauerauslauf:

Erlaubt automatisch die Anzahl der eingegebenen Kaffeetassen auszulassen und die Programmierung zu ändern (min. 1 max. 99):

- Wenn Sie die Drucktaste Dauerauslauf betätigen, zeigt das Display die auszulassende Kaffeeanzahl an, Sie können mittels der Pfeile ▼▲ die bereits gewählte Anzahl ändern.

N.B.: Wenn Sie nach der Anzahländerung der Auslässe die Drucktaste **ENTER** betätigen, so ist die neue auszulassende Kaffeeanzahl gespeichert.

- Betätigen Sie eine der blinkenden Drucktasten.

N.B.: Wenn Sie den gewählten Zyklus unterbrechen möchten, betätigen Sie die Drucktaste Dauerablaß.

Dies erlaubt den Kaffeeablaß des Cappuccinos, des Milchkaffees und der Milch während des Ablaßzustandes zu unterbrechen.

N.B.: Wenn Sie, in den Ausführungen Self-Service, den Ablaß vor dem Abschluß unterbrechen möchten, dann betätigen Sie erneut die Drucktaste der Ablaßwahl.

WARMWASSER: Erlaubt den taktmäßigen Warmwasserablaß und durch erneute Betätigung erfolgt die Unterbrechung. (Siehe Dosisprogrammierung Seite 17).

SCHLÜSSEL U: Befähigungsschlüssel für alle verfügbaren Funktionen.

SCHLÜSSEL T: Befähigungsschlüssel nur für das Ablesen, keine der eingegebenen Parameter können geändert werden.

REINIGUNG Ausführung Master/Coffee:

Die Drucktaste Reinigung oder den Pfeil ▼ und darauffolgend die Drucktaste **ENTER**, betätigen, die Maschine beginnt den Reinigungszyklus (Nr. 15 Auslässe von je 10 Sekunden mit einer Unterbrechung von 10 Sekunden zuzüglich ein abschließender Ablaß von 20 Sekunden). Wenn Sie die Reinigung mit der Hilfe von spezifischen Detergent-Tabletten durchführen möchten, geben Sie eine Detergent-Tablette in die koffeinfreie Kaffeeklappe hinein und danach betätigen Sie die Drucktaste Reinigung. Nach Beginn der Reinigungsphase **NICHT UNTERBRECHEN,** sonst könnten im

Inneren des Ablaßaggregates Detergentrückstände zurückbleiben.

ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR

Nach Abschluß der Reinigungsphase einen Kaffee ablaßen, um eventuelle Detergentrückstände zu beseitigen.
Während der Reinigungsphase kann keine Drucktaste bedient werden, mit Ausnahme der Einschaltedrucktaste ON/OFF und der Warmwasserdrucktaste .

Wir empfehlen die "REINIGUNG" mindestens einmal pro Tag, um den Ablaßbereich sauber zu halten, und einmal pro Woche mit eigens dazu bestimmte Detergent-Tabletten (siehe Reinigung und Wartung auf Seite 72) durchzuführen.

N.B. In der Ausführung "SELF-SERVICE" den Schlüssel **U** oder der Schlüssel **T** einstecken, um in die Phase "REINIGUNG" zu gelangen.

REINIGUNG

Ausführung Master/Cappuccino

Für eine komplette Reinigung einmal den Pfeil ▼ und danach die Drucktaste **ENTER,** betätigen, das Display zeigt **KOMPLETTE REINIGUNG** an. Anhand des Pfeiles ▼ können Sie nun unter folgende Möglichkeiten wählen:
REINIGUNG MILCH (Reinigung Cappuccino-Ablaßeinheit);
REINIGUNG EINHEIT (Reinigung Kaffee-Einheit);
KOMPLETTE REINIGUNG (Reinigung Kaffee-Einheit und Cappuccino-Ablaßeinheit).
Die gewünschte Phase wählen und die Drucktaste **ENTER** betätigen, um mit dem Reinigungszyklus zu beginnen.
N.B.: Während dieser Phase (ohne eingesteckten **U** oder **T**-Programmierschlüssel), wenn Sie **KOMPLETTE REINIGUNG** oder **REINIGUNG MILCH** wählen, wird der die Milch aus der Kühlbox holende Kreis nicht geöffnet. Die Reinigung betrifft nur die Cappuccino-Ablaßeinheit und die zwei Röhren mit Düse bis zum Elektroventil der Milch.
Wir empfehlen die "KOMPLETTE REINIGUNG" mindestens EINMAL PRO TAG durchzuführen, mit eigens dafür vorgesehenem Spülmittel um den Ablaßbereich sauber zu halten. (siehe Reinigung und Wartung auf Seite 72).
N.B. In der Ausführung "SELF-SERVICE" den **U**-Schlüssel oder den **T**-Schlüssel einstecken, um in die Phase REINIGUNG zu gelangen.

AUSLASSZÄHLER: Um die Anzahl der abgelassenen Tassen zu sehen oder eventuell den Zähler auf Null zu stellen, den **U**-Schlüssel zur Programmierbefähigung einstecken. Anhand des Pfeiles ▼, bis auf dem Wortlaut **AUSLASSZÄHL** gehen, die zu kontrollierende Drucktaste wählen und wenn Sie auf Null stellen möchten, die Drucktaste **RESET** betätigen. Um die Ablaßanzahl der koffeinfreien Kaffeetassen zu sehen oder auf Null zu stellen, müssen Sie, wenn Sie den Wortlaut **AUSLASSZÄHL** erreicht haben, die Drucktaste koffeinfrei betätigen und dann erst die Drucktaste, die Sie kontrollieren möchten, dann betätigen Sie die Drucktaste **RESET.** Um die Phase Ansicht/Nullstellung Tassenablaß zu verlassen, die Drucktaste STOP betätigen und Sie kommen wieder auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurück oder mit dem Pfeil ▼ auf die darauffolgende Programmierung überzugehen. In der Ausführung Self-Service 2 mal ▼ drücken, um auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurückzugehen.

N.B.: Wenn das Display den Wortlaut **BEHÄLTER VOLL** anzeigt, heißt das, daß der kleine Kaffeesatzbehälter die Füllgrenze erreicht hat. Der Kaffeesatzbehälter muß also herausgenommen und gereinigt werden. Die Maschine erlaubt jedoch dem Bedienpersonal noch weitere 10 Ablaßzyklen durchzuführen, dann zeigt das Display den Wortlaut **BLOCKIERUNG KAFFEESÄTZE** an und die Ablaßdrucktasten sind nicht mehr funktionsbefähigt. Um die Drucktastentafel freizugeben, muß der Kaffeesatzbehälter herausgenommen, gereinigt und danach wieder an seinem Platz gegeben werden.

Dampfverwendung

ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

Bei der Dampfabgabe darauf achten, die Röhre nicht mit dem Körper zu berühren oder die Hände unter die Röhre zu halten.
Um Gebrauch vom Dampf zu machen, brauchen Sie nur den eigens dafür vorgesehenen Hebel in Ihre Richtung zu ziehen (Abb. 1 Nr. 4). Durch den Hebel variieren Sie den Dampfauslauf aus der Röhre (Abb. 1 Nr. 5) und ermöglichen die Blockierung in die maximale

DEUTSCH

Auslaufposition.
Die Dampfröhre ist beweglich.
Wenn Sie einen cremigen Schaum während der Milcherwärmung erhalten möchten, dann tauchen Sie die Dampfdüse bis an den Boden des Behälters, den Sie zuvor bis zu 3/4 gefüllt haben werden (der Behälter soll vorzugsweise eine Kegelstumpfform haben).
Wenn die Milch den Siedepunkt erreicht hat, den Behälter nach unten versetzen und mit der Dampfdüse über die Milchoberfläche streifen und kleine Rundbewegungen mit dem Behälters ausführen, so erhalten Sie den gewünschten cremigen Schaum.
Am Ende jedes Ablasses sorgfältig die Dampfröhre mit einem feuchten Lappen reinigen.

PROGRAMMIERUNG

KAFFEEDOSISPROGRAMMIERUNG: ermöglicht die Programmierung der Wassermenge für den Kaffee und die Dauereinstellung für das Warmwasser.
Den **U** Schlüssel zur Programmierbefähigung einstecken und mit dem Pfeil ▼ auf den auf dem Display angezeigten Wortlaut **KAFFEEDOSISPROGRAMM.** gehen. Die zu programmierende Menge wählen und wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, die Drucktaste betätigen (derselbe Vorgang gilt für die anderen Mengen). In der Self Service Ausführung, nachdem die gewünschte Dosis erreicht wurde, nochmals die Drucktaste betätigen.

N.B. Zur Programmierung der Warmwassermenge die Drucktaste , betätigen, die Maschine beginnt Warmwasser abzulassen. Nachdem Sie die gewünschte Menge erreicht haben, nochmals die Drucktaste betätigen.
Max. Ablaßzeit: 2 Minuten.
Zum Verlassen der Dosisprogrammierung, die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird angezeigt).

MILCHDOSISPROGRAMMIERUNG: ermöglicht die Programmierung der Cappuccino, Milchkaffe und Heißmilch Dauereinstellung. Den **U** - Schlüssel zur Programmierbefähigung einstecken und mit dem Pfeil ▼ auf den auf dem Display angezeigten Wortlaut **MILCHDOSISPROGR.** gehen. Die zu programmierende Menge wählen und wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, die Drucktaste betätigen (derselbe Vorgang gilt für die anderen Mengen). In der Self Service Ausführung, nachdem die gewünschte Dosis erreicht wurde, nochmals die Drucktaste betätigen.
Zum Verlassen der Milchdosisprogrammierung, die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINEN BEREITSCHAFT** wird angezeigt).

ZEITEINSTELLUNG FÜR DAS KAFFEEMAHLEN: Erlaubt die Dauer des Kaffeemahlens für die verschiedenen verfügbaren Auswahlmöglichkeiten einzustellen.
Den **U**-Schlüssel der Programmierbefähigung einstecken und mit dem Pfeil ▼ auf den am Display angezeigten Wortlaut **DAUER KAFFEEMAHLEN** gehen. Wählen Sie die Programmtaste (die obere Displayzeile zeigt die programmierte Dauer für das Mahlen an); erhöhen oder reduzieren Sie die Zeit mittels der Pfeile ▼▲ und betätigen Sie die Drucktaste **ENTER,** um die eingegebene Zeit zu bestätigen. Um die Programmierphase **DAUER KAFFEEMAHLEN** zu verlassen, die Drucktaste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINEN BEREITSCHAFT** wird angezeigt).

INSTALLATION: Es handelt sich hierbei um eine Seite, welche folgende Funktionen beinhaltet:
BETRIEBSREINIGUNG: Die Reinigung der Cappuccino-Auslasseinheit erfolgt automatisch am Ende jedes Auslasses von Cappuccino, Milchkaffee und warmer Milch. Die Dauer dieser Reinigung ist einstellbar.
CAPPUCCINO ZUBEREITUNG: Beim Cappuccino-Zubereitung hat man die Möglichkeit, zuerst den Kaffee abzugeben, und dann die Milch, oder das Gegenteil.
DOPPELZYKLUS: Es erlaubt den Auslass von 2 Kaffeetassen in einem Zyklus (EINZELZYKLUS) oder 2 Zyklen (DOPPELZYKLUS) zu wählen.
DATUM-STUNDE: Erlaubt den Wochentag und die Uhrzeit einzugeben oder zu ändern.
ON-OFF PROGRAMM.: Erlaubt die automatische Einschalte- und Ausschalteuhrzeit der Maschine und den wöchentlichen Ruhetag einzugeben.
ENTLADUNGSDAUER: Erlaubt die Trocknungszeit der Kaffeeabsätze am Auslassende zu programmieren.
OPTION KAFFEESÄTZE: Es erlaubt die Maschine entsprechend des eingesetzten

Behältertyps für die Kaffeesatz-Entladung (Innenbehälter Standard oder Außenbehälter) zu programmieren. Im ersten Fall (Innenbehälter Standard) ist es auch möglich die maximale Kaffeesatzanzahl (min. 20 max. 40) einzugeben, während im zweiten Fall (Außenbehälter) die feste Anzahl von 200 Stück besteht.

SPRACHENWAHL: Es erlaubt die für die auf dem LCD-Display angezeigten Angaben verwendete Sprache zu verwenden.

STOP BEFÄHIGUNG: In den Ausführungen SELF-SERVICE kann durch Betätigung der Drucktaste selbst der Auslaß gestoppt werden.

STANDARDPROGRAMM.: Es handelt sich hierbei um eine Seite, welche folgende Funktionen beinhaltet:

DOSIS KAFFEETASSEN: Es erlaubt das Eingeben der Standard-Wassermengen für den Kaffeetassenablaß und die Ablaßdauer von Warmwasser.

MILCHABLAßDAUER: Erlaubt die Eingabe der Standard-Ablaßdauer für Cappuccino, Milchkaffee, Warmmilch.

DAUER FÜR ENTLADUNG UND KAFFEEMAHLEN: Erlaubt die Eingabe der Standarddauer für Entladung und Kaffeemahlen.

VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN: Erlaubt die Eingabe der Standardprogrammierungen über die Anzahl von Dauerkaffeetassenablaß, Reinigungsdauer Milch, Betriebsreinigungsdauer, Einzel- und Doppelzykluseinstellung, Einstellung der englischen Sprache, Anzahl der Kaffeesätze für den Betrieb mit Behälter, es schaltet die Befähigung der automatischen Ein- und Ausschaltezeit aus.

Den **U**-Schlüssel zur Programmierbefähigung einstecken und mit dem Pfeil ▼ auf den am Display angezeigten Wortlaut **INSTALLATION** gehen. Die Drucktaste **ENTER** betätigen und mittels der Pfeile ▼▲ unter den Möglichkeiten: **BETRIEBSREINIGUNG, CAPPUCCINO ZUBEREITUNG, DOPPELZYKLUS, DATUM-STUNDE, ON-OFF PROGRAMM., OPTION KAFFEESÄTZE, ABLAßDAUER, SPRACHENWAHL, STOP-BEFÄHIGUNG, STANDARD PROGRAMM.**

BETRIEBSREINIGUNG: Die Taste **ENTER** betätigen und dann mittels der Pfeile ▼▲ die gewünschte Dauer einstellen (min. 0,5 max. 5 Sek.). Betätigen Sie die Taste **ENTER** zum Bestätigen. Um wieder auf **INSTALLATION** zurückzukommen die Taste **RESET** betätigen. Um die Programmierphase zu verlassen erneut die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird angezeigt).

CAPPUCCINO ZUBEREITUNG: Druck ENTER und dann mit ▼ und ▲ zwischen **KAFFEE→MILCH** und **MILCH→KAFFEE** wählen. Bestätigen sie dann mit **ENTER**. Um wieder auf **INSTALLATION** zurückzukommen die taste **RESET** betätigen. Um die Programmierphase zu verlassen, erneut die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird angezeigt).

DOPPELZYKLUS: Die Taste **ENTER** betätigen und dann mittels der Pfeile ▼▲ unter den Möglichkeiten **2 KAFFEETASSEN MIT DOPPELZYKLUS** oder **2 KAFFEETASSEN MIT EINZELZYKLUS** wählen. Betätigen Sie die Taste **ENTER** zum Bestätigen. Um wieder auf **INSTALLATION** zurückzukommen die Taste **RESET** betätigen. Um die Programmierphase zu verlassen, erneut die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird angezeigt).

DATUM-STUNDE: Durch Betätigung der **ENTER**-Taste wird die bereits eingestellte Uhrzeit sichtbar. Die Uhrzeit beginnt zu blinken, mittels der Pfeile ▼▲ kann die Uhrzeit geändert werden, mittels Bestätigung der **ENTER**-Taste geht man auf die Minuten über, mittels der Pfeile den Einstellvorgang wiederholen und für Bestätigung und für Übergang auf den Wochentag **ENTER** drücken. Den Tag immer mittels der Pfeile ändern und mittels der **ENTER**-Taste bestätigen. Um auf **INSTALLATION** zurückzukehren **RESET**-Taste, um die Programmierphase zu verlassen **RESET**-Taste betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird sichtbar).

ON-OFF PROGRAMM.: Durch Betätigung der **ENTER**-Taste wird der Wochentag und der Programmierstatus (Einschalteuhrzeit ON und Ausschalteuhrzeit OFF oder alternativ dazu der Wortlaut WÖCHENTLICHER RUHETAG) sichtbar. Wenn der wöchentliche Ruhetag eingestellt ist und Sie die Uhrzeit eingeben möchten, müssen Sie die **ENTER**-Taste und danach die **RESET**-Taste drücken, die voreingegebene Uhrzeit wird sichtbar. Die Uhrzeit mittels der Pfeile ▼▲ ändern und **ENTER** zur Bestätigung betätigen und auf die Minuten übergehen. Mittels der Pfeile ▼▲ ändern und **ENTER** zur Bestätigung betätigen und auf den darauffolgenden Tag übergehen.

N.B.: Um den wöchentlichen Ruhetag einzugeben oder zu ändern, müssen Sie auf den gewünschten Tag gehen und die **ENTER**-Taste betätigen, wenn Sie auf der Uhrzeitzeile ON und OFF sind, müssen Sie die **RESET**-Taste betätigen. Es wird der Wortlaut WÖCHENTLICHER RUHE-

TAG sichtbar, zur Bestätigung **ENTER** betätigen und auf den darauffolgenden Tag übergehen. Nachdem die Uhrzeiten und der wöchentliche Ruhetag eingegeben sind, **RESET**-Taste betätigen, um auf **ON-OFF PROGRAMM.** zurückzukehren. Um auf **INSTALLATION** zurückzukehren, **ENTER** drücken; zum Verlassen der Programmierphase **RESET**-Taste drücken (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird sichtbar).

ENTLADUNGSDAUER: ENTER betätigen, die Kontrolllampen der programmierbaren Tasten blinken. Eine der Tasten betätigen und dann mittels der Pfeile ▼▲ die gewünschte Zeit einstellen. Betätigen Sie die Taste **ENTER** zum Bestätigen. Wiederholen Sie den Vorgang für die restlichen Tasten. Um die Programmierphase zu verlassen, die Taste **RESET** betätigen.
Um auf **INSTALLATION** zurückzukehren **RESET** drücken; zum Verlassen der Programmierphase erneut **RESET**-Taste drücken (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird sichtbar).

OPTION KAFFEESÄTZE: Einmal die Drucktaste **ENTER** betätigen, um die Anzeige des gespeicherten Wertes zu sehen. Mittels der Pfeile ▼▲ die Optionen **ENTLADUNG FREI** oder **MIT BEHÄLTER** wählen. Haben Sie die Option MIT **BEHÄLTER** gewählt, dann betätigen Sie die Taste **ENTER,** um die **KAFFEESATZANZAHL** einzugeben. Mittels der Pfeile ▼▲ die Kaffeesatzanzahl ändern (min. 20 max. 40), dann die Taste **ENTER** zur Bestätigung drücken. Wenn Sie die Option Entladung frei gewählt haben (Blockierung Kaffeesätze fest auf 200 eingestellt), dann durch Betätigung der Drucktaste **ENTER** bestätigen. Um die Programmierphase zu verlassen, die Taste **RESET** drücken (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT** wird sichtbar).

SPRACHENWAHL: Die Drucktaste **ENTER** betätigen, dann mittels der Pfeile ▼▲ unter den Optionen wählen. Betätigen Sie die Taste **ENTER** zum Bestätigen. Um wieder auf **INSTALLATION** zurückzukommen die Taste **RESET** betätigen. Um die Programmierphase zu verlassen, erneut die Taste **RESET** betätigen (der Wortlaut **MASCHINENBEREITSCHAFT**).

STOP-BEFÄHIGUNG: Nur in den Ausführungen SELF-SERVICE vorhanden. **ENTER** betätigen, dann mittels der Pfeile ▼▲ unter den Optionen **BEFÄHIGT** wählen, es erlaubt die Unterbrechung des Ablasses mittels der Drucktaste **NICHT BEFÄHIGT,** um die STOP-Funktion des Ablasses auszuschliesen.

STANDARDPROGRAMM.: Es gibt fünf Möglichkeiten die Standardprogrammierungen eingeben zu können:
Erste Möglichkeit: 5 Sekunden lang **ENTER**-Taste drücken, das Display zeigt KAFFEEDOSIS an und nachdem 5 Sekunden vergangen sind, kehrt die Maschine auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurück. Alle Dosis-, Dauer- und verschiedene Standardeinstellungen bleiben gespeichert.
Zweite Möglichkeit: Einmal die **ENTER**-Taste betätigen, das Display gibt KAFFEEDOSIS an, nochmals **ENTER** betätigen, um die Dosis des Kaffeetassenablasses und die Standard-Ablaßdauer von Warmwasser zu bestätigen und einzugeben. Die Maschine kehrt automatisch auf **STANDARDPROGRAMM.** zurück. Um auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurückzukehren, zweimal **RESET** drücken.
Dritte Möglichkeit: Einmal die **ENTER**-Taste betätigen, das Display gibt KAFFEEDOSIS an, danach den Pfeil ▼ betätigen, das Display gibt "MILCHDAUER" an, zur Bestätigung und zur Eingabe der Standarddauer für Cappuccino, Milchkaffee, Warmmilch **ENTER** betätigen. Die Maschine kehrt automatisch auf **STANDARDPROGRAMM.** zurück. Um auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurückzukehren, zweimal die **RESET**-Taste drücken.
Vierte Möglichkeit: Einmal die **ENTER**-Taste betätigen, das Display gibt KAFFEEDOSIS an, zweimal den Pfeil ▼ betätigen, das Display gibt "ABLAßDAUER UND KAFFEEMAHLEN" an, zur Bestätigung und zur Eingabe der Standarddauer für Entladung und Kaffeemahlen **ENTER** betätigen. Die Maschine kehrt automatisch auf **STANDARDPROGRAMM.** zurück. Um auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurückzukehren, zweimal die **RESET**-Taste drücken.
Fünfte Möglichkeit: Einmal die **ENTER**-Taste betätigen, das Display gibt KAFFEEDOSIS an, dreimal den Pfeil ▼ betätigen, das Display gibt VERSCHIEDENE EINSTELLUNGEN an, zur Bestätigung und zur Eingabe der restlichen Standardvarianten **ENTER** betätigen. Die Maschine kehrt automatisch auf **STANDARDPROGRAMM.** zurück. Um auf **MASCHINENBEREITSCHAFT** zurückzukehren, zweimal die **RESET**-Taste drücken.

STANDARDAUSFÜHRUNG DER PROGRAMMIERUNG

Master coffee/cappuccino

Dosis Kaffeeablässe:

1 Tasse starken Kaffee	90 Impulse
2 Tassen starken Kaffee (mit Einzelzyklus)	130 Impulse
2 Tassen starken Kaffee (mit Doppelzyklus)	85 Impulse
1 Tasse dünnen Kaffee	110 Impulse
2 Tassen dünnen Kaffee (mit Einzelzyklus)	160 Impulse
2 Tassen dünnen Kaffee (mit Doppelzyklus)	95 Impulse

Milchablaßdauer:

Cappuccino	12 Sekunden
Milchkaffee	12 Sekunden
Warme Milch	16 Sekunden
Warmwasser-Ablaßdauer	8 Sekunden
Nr. Dauerablässe	5 Zyklen

Kaffeemahlendauer:

1 Tasse starken Kaffee	3,2 Sekunden
2 Tassen starken Kaffee	3,2 Sekunden
1 Tasse dünnen Kaffee	3,2 Sekunden
2 Tassen dünnen Kaffee	3,2 Sekunden
Milchreinigungsdauer	40 Sekunden

Ablaßdauer:

1 Tasse starken Kaffee	5 Sekunden
2 Tassen starken Kaffee	6 Sekunden
1 Tasse dünnen Kaffee	6 Sekunden
2 Tassen dünnen Kaffee	7 Sekunden
Betriebreinigungsdauer	3 Sekunden
Einzel-/Doppelzyklen	Doppelzyklen
Sprachenwahl	Englisch

Option Kaffeesätze mit Behälter Nr. 35

LISTE DER DISPLAY-MELDUNGEN

- **NICHT BEFÄHIGT:** Nicht befähigte Funktionen; es ist erforderlich den dazu bestimmten U-Schlüssel einzusetzen
- **EINHEITERWÄRMUNG:** Erwärmungsphase der Einheit
- **MASCHINENBEREITSCHAFt:** Maschinenbereitschaft für die Mengenwahl
- **STOP HANDBETRIEB:** Manueller Stop, der vor der Beendung des gespeicherten Ablasses durchgeführt wird
- **WAHL KOFFEINFREI:** Koffeinfreier Kaffeeablaß gewählt
- **DAUERPROGRAMM:** Dauerprogramm in Betrieb
- **DOSISPROGRAMM.:** Programmierphase der Ablaßmenge
- **ZEITEN FÜR KAFFEEMAHLEN:** Programmierphase der Dauer für das Kaffeemahlen
- **AUSLASSZÄHLER:** Ansicht der gewählten Dosiszahlen
- **OPTION KAFFEESÄTZE:** Programmierphase der Kaffesatzentladung
- **EINHEITREINIGUNG:** Reinigungsphase mit Auslauf und Wiederpositioneren der Einheit
- **BEHÄLTER VOLL:** Vorwarnung Kaffeesatzbehälter voll
- **BLOCKIERUNG KAFFEESÄTZE:** Maschinenstop aufgrund des vollen Kaffeesatzbehälters
- **BEHÄLTER OFFEN:** Es fehlt der Kaffeesatzbehälter oder er ist nicht richtig positioniert
- **DOPPELZYKLUS:** Verdoppelter Zyklus gewählt
- **KLAPPE GEÖFFNET:** Frontklappe offen

LISTE DER FEHLMELDUNGEN

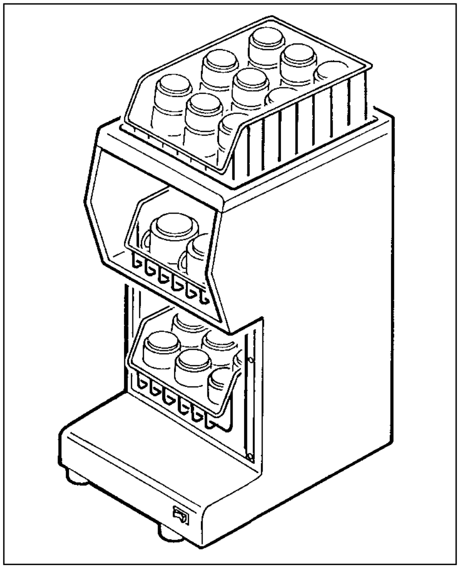
⚠ ACHTUNG ALLGEMEINE GEFAHR

Sollten folgende Fehlermeldungen auftreten, ist es dem Bediener strengstens verboten Eingriffe an der Maschine vorzunehmen, man muß sich unbedingt an einen Fachtechniker werden.

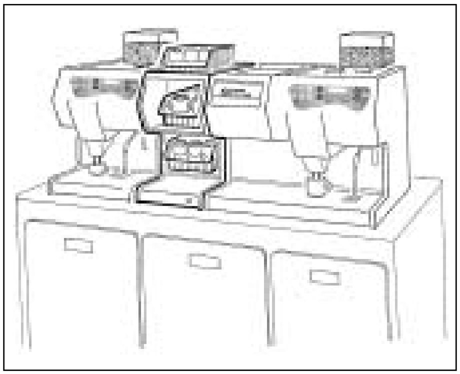
- **STÖRUNG DOSIERUNG:** Die Zentraleinheit meldet eine Störung in der Ablaßdosierung.
- **STÖRUNG AUSLASS:** Die Maschine hat das Limit der Auslassdauer von 2 Minuten erreicht.
- **STÖRUNG EINHEIT:** Die Zentraleinheit hat eine Störung in der mechanischen Einheit erkannt.
- **STÖRUNG WASSERSTAND:** Die Maschine hat die max. Zeit für die automatische Wasserstandregulierung erreicht.
- **STÖRUNG MILCHMENGE:** Die Milchmenge ist nicht programmiert.
- **UNGÜLTIGE DOSIS:** Die Wassermenge für den Kaffee ist nicht programmiert.

TASSENWÄRMER

Nuova Simonelli hat das Tassenwärmermodul Master geplant und realisiert, um dank vorgewärmter Tassen eine bestmögliche Kaffeequalität garantieren zu können.



Die optimale Position für das Tassenwärmermodul ist neben der Kaffeemaschine.

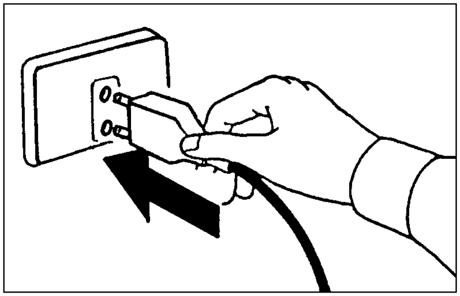


INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH

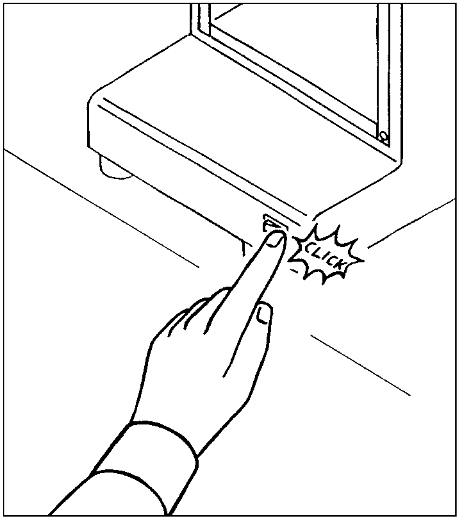
Das Tassenwärmermodul Master neben der Kaffeemaschine positionieren.

Prüfen, ob es gut ausgerichtet ist und eventuell ausregeln.

Den Stecker mit trockenen Händen in die Steckdose einführen.

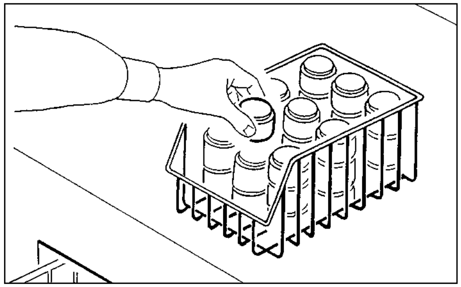


Den On/Off-Schalter auf ON drücken, die Maschine ist eingeschaltet.



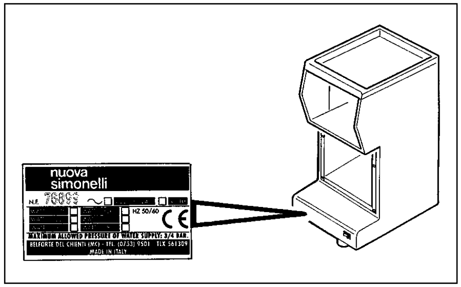
30 Minuten warten, bis die Tassen gut gewärmt sind und nach Bedarf verwenden.

Die zuvor gewaschenen Tassen mit sauberen Händen in den Körben abstellen.

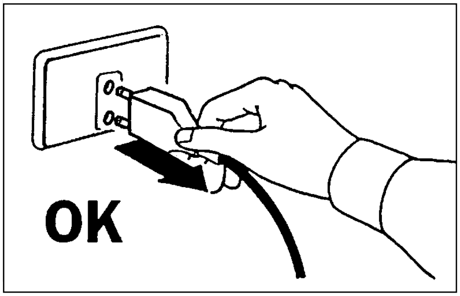


Während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten muß das Tassenwärmermodul Master auf den **Energiezustand Null** gebracht werden; dies geschieht folgendermaßen:

- den On/Off-Schalter auf Off positionieren (ausgeschaltet).



Gehäusereinigung
Bevor mit der Reinigung begonnen wird, muß die Maschine in den Energiezustand "0" gebracht werden (das heißt, Maschinenschalter ausgeschaltet und Stecker herausgezogen).



ACHTUNG: Keine Lösungsmittel, Chlorprodukte oder Schleifmittel verwenden.

Arbeitsbereich reinigen: Die Arbeitsfläche abnehmen, indem Sie es vorne hochheben und herausziehen. Die sich darunter befindliche Wassersammelwanne herausnehmen und das Ganze mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen. Gehäusereinigung: Zur Reinigung der Paneele einen weichen feuchten Lappen verwenden.

Reinigung der Ablaßeinheit und der Cappuccino-Ablaßeinheit:
Die Ausführung MASTER/COFFEE ist für die Reinigung der Ablaßeinheit vorgesehen. Um den Reinigungsvorgang auszuführen, wie folgt vorgehen:

Die Drucktaste REINIGUNG betätigen oder auf den Pfeil ▼ und gleich darauf auf die Taste **ENTER** drücken. Die Maschine wird den Reinigungszyklus beginnen. Dieser besteht aus Warmwasserablässe unterbrochen von einer Wartezeit. Der gesamte Zyklus dauert ca. 4 Minuten.
Die REINIGUNG der EINHEIT mindestens einmal pro Tag durchführen, um den Ablaßbereich sauber zu halten.
Die Reinigung der Einheit muß mindestens einmal pro Woche mit den eigens dafür vorgesehenen Spülmitteltabletten durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR
Der Spülzyklus mit Spülmitteltabletten darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Tablette in der Maschine verbleiben können.
Wie folgt vorgehen:
- Die Spülmitteltablette mittels der kleinen Klappe, die sich seitlich von der auf der oberen Tassenablage befindlichen (Abb. 1, Nr. 11) Kaffeeglocke einsetzen.
Die Drucktaste REINIGUNG oder den Pfeil ▼ betätigen und gleich darauf die Taste **ENTER** drücken. Die Maschine wird automatisch den Reinigungszyklus beginnen.
Den Reinigungsvorgang ohne Einsatz der Tablette wiederholen, um dadurch eventuelle Spülmittelrückstände vollständig zu beseitigen.

- Die Ausführung Master/Cappuccino ist für die Reinigung der Ablaßeinheit, Cappuccino-Ablaßeinheit und des Milchsaugschlauchs im Kühlfachinneren vorgesehen. Um einen kompletten Reinigungsvorgang auszuführen, wie folgt vorgehen: Den Milchsaugschlauch aus dem Behälter nehmen und in einem Behälter geben, der mit dem eigens dafür vorgesehene Spülmittel gefüllt ist. Den **U** oder **T**-Programmierschlüssel einsetzen, einmal auf den Pfeil ▼ drücken und gleich darauf die Taste **ENTER.** Das Display zeigt **KOMPLETTE REINIGUNG** an. Drücken Sie **ENTER** und die Saugphase des Spülmittels zur Reinigung der Schläuche und der Cappuccino-Ablaßeinheit beginnt. Gleichzeitig beginnt auch der Reinigungszyklus der Ablaßeinheit. Nachdem der Saugzyklus und die Reinigung mit Spülmittel beendet ist, den Reinigungsvorgang mit warmen Wasser, anstelle des Spülmittels, wiederholen, um dadurch eventuelle Spülmittelrückstände in den Schläuchen zu beseitigen. **Wir empfehlen die Reinigung am Ende jedes Tages durchzuführen und auf jeden Fall immer, wenn die Maschine für längere Zeit zum Stillstand kommt.**
Einmal pro Woche muß die Reinigung mit den eigens dafür vorgesehenen Spülmitteltabletten für die Einheitreinigung durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG VERGIFTUNGSGEFAHR
Der Spülzyklus mit Spülmitteltabletten darf nicht unterbrochen werden, da Rückstände der Tablette in der Maschine verbleiben können. Wie folgt vorgehen:
- Eine Spülmitteltablette mittels der klei-

nen Klappe, die sich seitlich von der auf der oberen Tassenablage befindlichen (Abb. 1, Nr. 11) Kaffeeglocke einsetzen.
- Den oben beschriebenen kompletten Reinigungsvorgang durchführen.
- Den kompletten Reinigungsvorgang ohne Einsatz der Tablette wiederholen, um dadurch eventuelle Spülmittelrückstände vollständig zu beseitigen.

Reinigung des Kaffeeförderers

⚠ ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR

Alle Reinigungsarbeiten müssen mit der mitgelieferten vorhandenen Bürste durchgeführt werden, um den Kontakt zu den heißen Teilen des Bedienungspersonals zu vermeiden.
- Die Maschine in den Energiezustand "0" versetzen;
- die Steuerklappe öffnen;
- den eventuellen auf die Wände des Förderers abgelagerten Kaffeerückstand beseitigen.

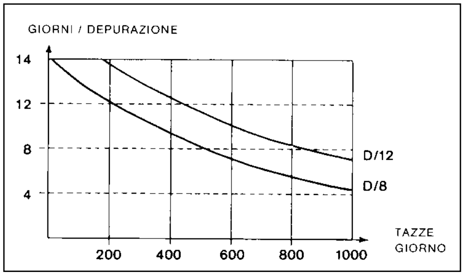
Regenerierung der Enthärterharze

(von Fachpersonal durchzuführen)

Um die Bildung von Kalksteinablagerungen im Heisswasserkessel und der Wärmetauscher zu vermeiden ist es notwendig, daß sich der Enthärter immer in bester Instandhaltung befindet. Es ist also notwendig regelmäßig die Regenerierung der ionischen Harze vorzunehmen.

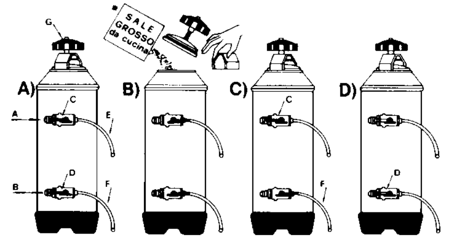
Die Regenerierungsdauer wird festgelegt in Abhängigkeit der täglich ausgelassenen Kaffeemenge und der Härte des verwendeten Wassers.

Die ungefähre Dauer kann aus dem angeführten Programm bezuglich der Enthärter Typ KD/8, KD/12 (Abb. 10) entnommen werden.



Regenerierung: Nach der Festlegung der Regenerierungsdauer, wie folgt vorgehen:
- die Maschine in den Energiezustand "0" versetzen (d.h. Schalter ausgeschaltet und Stecker herausgezogen und einen Behälter von mindestens 2 Liter Fassungsvermögen unter das Rohr "E" (Abb. 11/A) geben.
- Die Hebel "C" und "D" von links nach rechts (Abb. 11/B) drehen.
- Den Stöpsel abnehmen indem der Kugelgriff "G" abgedreht wird.
- Normales Küchensalz hineinschütten (1 kg für das Modell KD/8; 1,5 kg für KD/12).
- Den Stöpsel wieder anbringen und nur den Hebel "C" wieder links positionieren (Abb. 11/C), lassen Sie dabei das Salzwasser aus dem Rohr "F" ablaufen bis wieder Süßwasser kommt (ca. 1/2 Stunde).
- Den Hebel "D" dann wieder nach links bringen (Abb. 11/D).

*Coarse sea salt
Grobes Meersalz
Gros sel de cuisine
Sal grueso de cocina



Installation und Einstellung des Cappuccino-Auslasseinheit (Abb. 12)

Das Modell MASTER/COFFEE ist in Option mit einem Cappuccino-Auslasseinheit für den sofortigen Auslass vom Cappuccino, direkt im Kaffeeablaßrohr einsetzbar, erhältlich.

Folgende Arbeitsgänge müssen von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

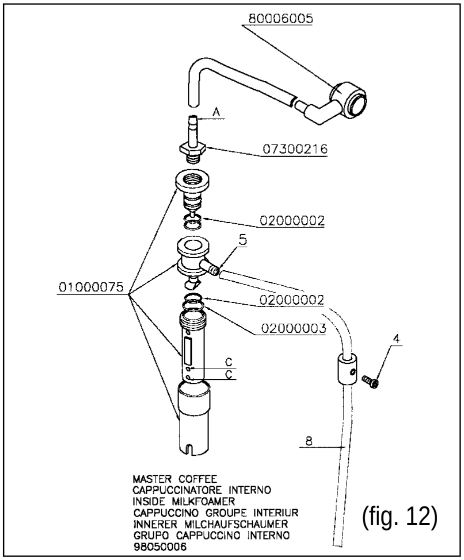
Installation:
- mittels der Drucktaste 🔌 **STECKER** die Maschine ausschalten;
- die Vordertür öffnen;
- die serienmäßig eingebaute Dampfdüse, durch Herauziehen aus dem Sitz entnehmen, dabei die Schraube, die sie am Ventilkörper blockiert, lösen;
- den neuen mit dem Kit gelieferten Dampfanschluss montieren und mit der Schraube festziehen, nachdem die kegelförmige Feder wieder eingefügt wurde, achten, daß die Dichtringe (O-Ring) nicht beschädigt werden;
- den Dampfanschluss am Cappuccino-Auslasseinheit (Detail 2, Punkt A) mittels der Silikonröhre anschließen;
- die andere Röhre (zur Milchansaugung) in den Anschluß des Details 5 hineinstecken;
- den Cappuccino-Auslasseinheit in den auf der Kaffeeablaßdüse bestehenden Sitz montieren.

Einstellung:
- die Cappuccino-Auslasseinheit gemäß Schema in Abb. 12 montieren;
- die Röhre (8) in den Milchbehälter geben, so daß die Milchsaugung ermöglicht wird;
- die Nutmutter (4), die die Schaumdichte reguliert, etwas lösen um die gewünsch-

DEUTSCH

te Steife zu erhalten;

- prüfen, daß im Heizkessel ein Mindestdruck von 0,8 Bar vorhanden ist, sonst die Tür wieder schließen und die Maschine erneut einschalten;
- durch den entsprechenden Hebel das Dampfventil öffnen; die Milch beginnt aus dem Cappuccino-Auslasseinheit zu fließen;



(fig. 12)

- die Tür schließen und die Maschine erneut einschalten.

Achtung: Prüfen Sie, daß die Milchsaugröhre nicht geklemmt oder verstopft ist.

- Jetzt, mit der unter Druck befindlichen Maschine, die Dichte und die Steife des so programmierten Schaums prüfen;
- Ist die Einstellung negativ ausgefallen, den oben dargestellten Vorgang nochmals wiederholen, durch Festschrauben oder Lösen der Nutmutter (4), dabei achten und prüfen, daß die Bohrungen C des Details (6) sauber sind.

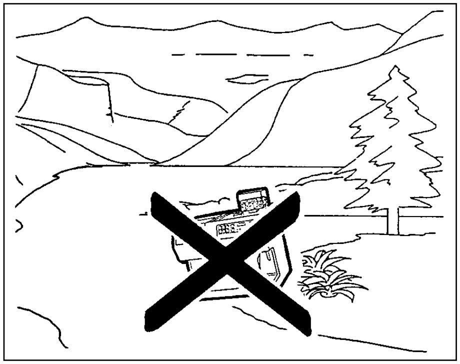
Anmerkung: Wir empfehlen Vollmilch zu verwenden und auf jeden Fall ist bei Milchtypwechsel eine neue Einstellung erforderlich.

Reinigung: Vor der Demontage und Reinigung muß die Maschine in den Energiezustand "0" versetzt werden (d.h. Maschinenschalter ausgeschaltet und Stecker herausgezogen).
Den Cappuccino-Auslasseinheit mindestens einmal am Tag sorgfältig reinigen und dabei alle Teile demontieren.
Bei Pausezeiten zwischen einem Cappuccino und dem anderen, die über eine Stunde gehen, empfehlen wir eine Reinigung des Cappuccino-Auslasseinheit durchzuführen und zwar die Röhre (8) saugt Warmwasser anstelle von Milch an.

ENTSORGUNG

Für die Entsorgung der Maschine nach endgültiger Außerbetriebsetzung wenden Sie sich an autorisierte Entsorgungsagenturen oder direkt an den Hersteller, der Ihnen entsprechende Anweisungen geben wird.

⚠ ACHTUNG VERSCHMUTZUNGSGEFAHR



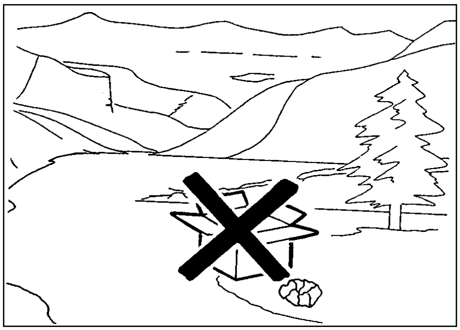
ESPAÑOL

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD

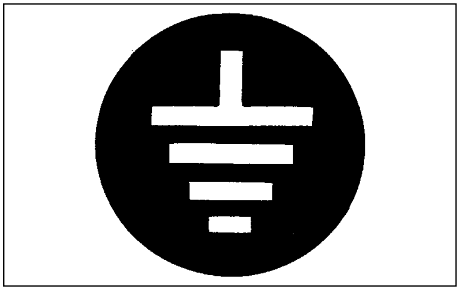
1 El presente manual es parte intregrante y esencial del producto, y se tendrá que entregar al usuario. Léanse atentamente las advertencias contenidas en en el presente manual, pues proporcionan importantes indicaciones para la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Consérvese con cuidado este manual para poder consultarlo cuando sea necesario.

2 Después de desembalar el producto, hay que asegurarse de que que el aparato esté integro; en caso de duda, no debe utilizarse y es preciso recurrir enseguida a personal profesionalmente cualificado. Los elementos que componen el embalaje (bolsas de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro, y tienen que eliminarse depositándolos en los lugares expresamente previstos.

ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION



3 Antes de conectar el aparato, hay que asegurarse de que los datos de la placa de características, situada en la esquina superior derecha del frente, correspondan a los de la red de distribución eléctrica. La instalación debe ser realizada de conformidad con las disposiciones vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal cualificado.
El constructor no puede considerarse responsable por eventuales daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato, es obligatorio predisponer la toma de tierra, que debe ser efectuada por un electricista dotado de licencia provisional, que tendrá que verificar que la capacidad eléctrica de la instalación sea adecuada para la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características.



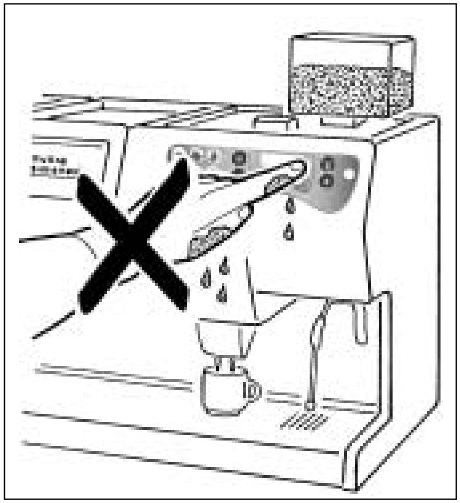
Este técnico tendrá que comprobar también que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la potencia que absorbe el aparato.
Está prohibido el uso de adaptadores, tomas múltiples y cables de prolongación. Caso de que éstos fueran indispensables, es necesario llamar a un electricista dotado de licencia provisional.

4 La máquina tiene que instalarse según las normas sanitarias locales vigentes para las instalaciones hidráulicas. Así pues, para realizar la instalación hidráulica, hay que recurrir a los servicios de un técnico autorizado.

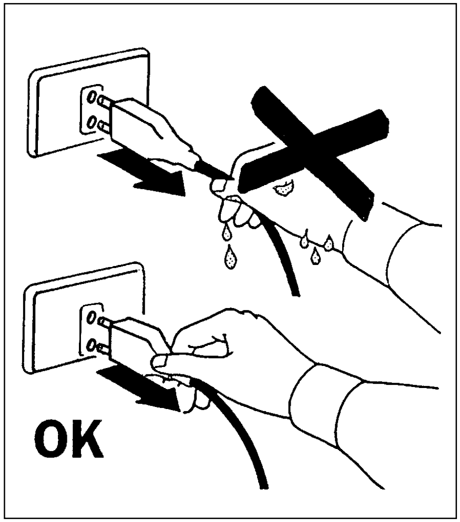
5 Este aparato deberá destinarse únicamente al uso descrito en este manual. La empresa constructora no puede considerarse responsable por eventuales daños ocasionados por usos impropios, equivocados e irrazonables.

6 El empleo de cualquier aparato eléctrico comporta el respeto de algunas reglas fundamentales. En particular, es preciso:
- no tocar el aparato con manos o pies mojados;

ATENCION PELIGRO DE DESCARGA ELECTRICA

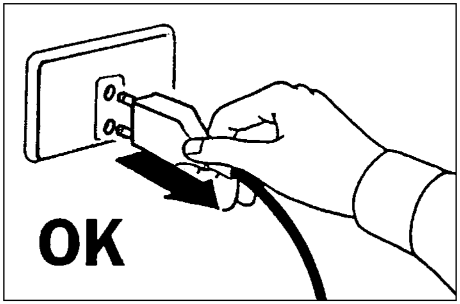


- no manejar el aparato descalzos;
- non usar cables de prolongación en locales destinados a baño o ducha;
- non tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;



- no dejar el aparado expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- no dejar que el aparato sea manejado por niños o por personal no autorizado y que no haya leído y comprendido bien este manual.

7 Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado debe desenchufar el aparato y desconectar el interruptor de la máquina.



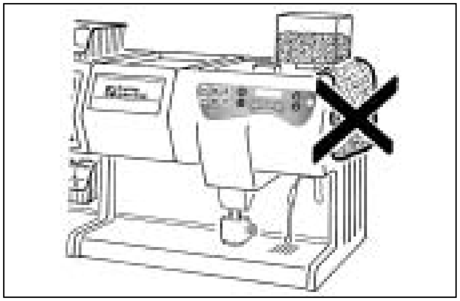
7/a Para realizar las operaciones de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético "0", es decir, "INTERRUPTOR MAQUINA DESCONECTADO Y APARATO DESENCHUFADO", y seguir exclusivamente lo previsto en el presente manual.

8 En caso de avería o de mal funcionamiento del equipo, es preciso apagarlo inmediatamente. Está severamente prohibido intervenir en el equipo. Hay que recurrir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.
La eventual reparación de los productos sólo podrá ser efectuada por la empresa constructora o por un centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente recambios originales.
El incumplimiento de las indicaciones antes citadas puede comprometer la seguridad del aparato.

9 Al realizar la instalación, el electricista, dotado de licencia provisional, tendrá que utilizar un interruptor omnipolar, de conformidad con las normas de seguridad vigentes, con una distancia de abertura de los contactos igual o superior a 3 mm.

10 Para evitar recalentamientos peligrosos, se recomienda extender bien y enteramente el cable de alimentación.

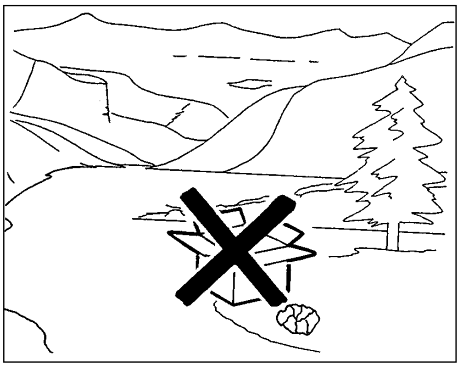
11 No tapar las rejillas de aspiración y/o de disipación, especialmente del calientatazas.



12 El usuario no debe cambiar nunca el cable de alimentación de este aparato. Caso de que esté dañado, apagará el aparato y, para su sustitución, recurrirá exclusivamente a personal profesionalmente cualificado.

13 Cuando se decida no volver a utilizar un aparato de este tipo, se recomienda dejarlo inoperante, una vez desenchufado, cortando el cable de alimentación.

⚠ ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION
Para la eliminación de la máquina, hay que dirigirse a un centro autorizado o contactar con la empresa constructora, que dará las indicaciones necesarias al respecto.

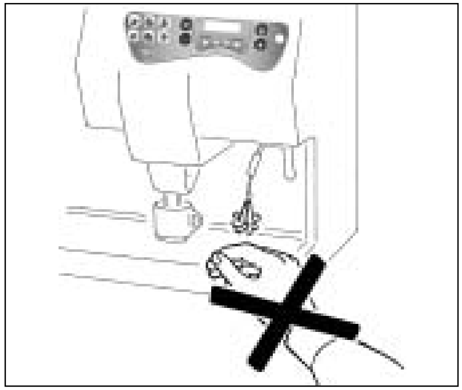


14 Para favorecer la ventilación de la máquina, ésta debe colocarse, por la parte de la ventilación, a 15 cm de paredes o de otras máquinas.

15 Una vez iniciado el lavado de la máquina, éste no debe interrumpirse, pues podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de suministro.

⚠ ATENCION PELIGRO DE INTOXICACION

16 Durante el uso de la lanza de vapor, hay que prestar mucha atención y no poner nunca las manos debajo de la misma ni tocarla inmediatamente después de usarla.



⚠ ATENCION PELIGRO DE QUEMADURAS

17 Es preciso recordar que, antes de efectuar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga y regulación, el operador cualificado debe ponerse guantes de trabajo y zapatos especiales para prevenir accidentes.

18 El operador, al momento de añadir el café, no debe poner nunca las manos dentro del contenedor.

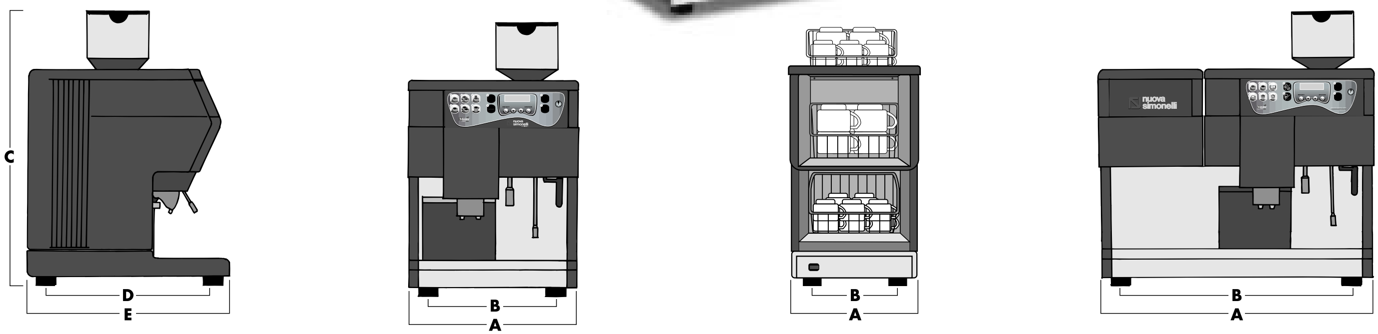
⚠ ATENCION PELIGRO DE CIZALLADO

¡Enhorabuena!
Adquiriendo el modelo MASTER, Ud. ha elegido lo mejor.
De hecho, ahora tiene a disposición no un simple distribuidor de cafés, sino una verdadera máquina para café exprés totalmente automática y completamente gobernada por un microprocesador. Esto significa máxima fiabilidad y uso sencillo.
Estamos seguros de que nuestro modelo MASTER aumentará su preferencia por Nuova Simonelli y Ud. seguramente recomendará a otras personas la adquisición del modelo MASTER, porque ha sido elegido para aumentar la rentabilidad del servicio de cafetería, optimizando los costos de explotación.
Esta máquina ha sido construida siguiendo la directiva CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 y sus modificaciones.
Atentamente

Nuova Simonelli s.r.l.



CARACTERÍSTICAS TECNICAS

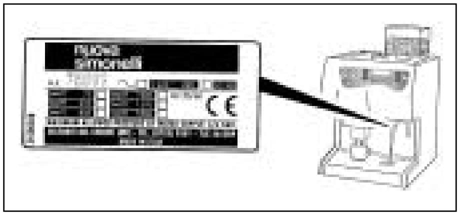


SERIE	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	POT. TERMICA EL. POWER	CAP. CALDAIA BOILER CAP.	DIMENSIONI / DIMENSION mm				
					A	B	C	D	E
MASTER COFFEE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER COFFEE SERVICE	55 Kg. 120 Lb.	60 Kg. 132 Lb.	2400 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	420 16,5”	320 12,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
MASTER CAPPUCCINO SERVICE	75 Kg. 165 Lb.	90 Kg. 198 Lb.	2600 W.	Lt. 3,5 1 Gal.	680 26,8”	575 22,6”	700 27,5”	400 15,8”	510 20,0”
CUP WARMER	20 Kg. 44 Lb.	22 Kg. 48 Lb.	230 W.		300 11,8”	200 7,9”	640 25,2”	400 15,8”	510 20,0”

TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

Identificación de la máquina

Al entablar cualquier comunicación con la empresa constructora Nuova Simonelli, hay que citar siempre el número de matrícula, que también es el número de este catálogo.



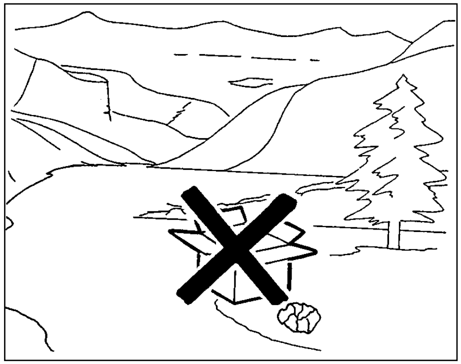
La máquina se transporta en un pallet, que contiene varias máquinas colocadas dentro de grandes cajas fijadas al pallet con soportes.
Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador debe:
- ponerse guantes y zapatos especiales para prevenir accidentes y un mono con gomas elásticas en los extremos.

El transporte del pallet debe efectuarse con un medio de elevación adecuado (por ejemplo, una carretilla elevadora).

ATENCION PELIGRO DE IMPACTO O APLASTAMIENTO
El operador, durante todo el desplazamiento, debe vigilar que no haya personas, cosas u objetos en la zona destinada a esta operación.
Hay que levantar lentamente el pallet hasta unos 30 cm del suelo y alcanzar la zona de carga. Después de comprobar que no haya obstáculos, cosas o personas, se realizará la carga.
Una vez llegados al lugar de destino, de nuevo con un medio de elevación adecuado (por ejemplo, una carretilla elevadora) y después de asegurarse de que no haya personas o cosas en la zona de descarga, se colocará el pallet en el suelo y se desplazará a unos 30 cm del suelo hasta la zona destinada al almacenamiento.

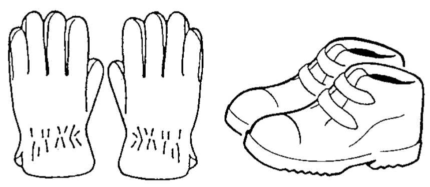
ATENCION PELIGRO DE IMPACTO O APLASTAMIENTO
Antes de llevar a cabo la siguiente operación, hay que verificar que la carga esté en buenas condiciones y que, al cortar los soportes, no se caiga.
El operador, con guantes y zapatos especiales para prevenir accidentes, debe cortar los soportes y almacenar el producto; al realizar esta operación, es preciso consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que se tiene que almacenar y poder actuar en consecuencia.

ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION
Una vez sacada la máquina del pallet o del contenedor, éste debe eliminarse depositándolo en los lugares expresamente previstos, para evitar el peligro de contaminación.



Instrucciones para instalar el modelo "MASTER"
versión Master LCD 4.1

ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION
Eliminar el embalaje depositándolo en los lugares expresamente previstos. Antes de realizar cualquier operación de instalación y regulación, el técnico cualificado debe ponerse guantes de trabajo y zapatos especiales para prevenir accidentes, además de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad de este manual.



Tras haber controlado que en el embalaje esté la caja de accesorios, colocar la máquina en el alojamiento previsto y asegurarse de que descanse sobre una superficie plana actuando sobre los pies de regulación expresamente previstos.
A continuación, colocar el depurador en el espacio previsto. Se recuerda que, en todas las versiones del modelo MASTER, la bomba está incorporada en la máquina, por lo que las operaciones de conexión resultan notablemente simplificadas.
Antes de efectuar la conexión hidráulica de la máquina, se debe hacer correr agua del depurador para eliminar impurezas y depósitos de grasa.
A continuación, el personal cualificado tiene que realizar las conexiones hidráulicas y eléctricas definitivas, como se ilustra en el esquema de la Fig. 4-5.
El personal cualificado debe, caso de que el cable eléctrico suministrado no bastara, utilizar siempre uno de igual sección. Comprobar que la instalación eléctrica general disponga de una eficaz toma de tierra, que se conectará a la máquina mediante el hilo amarillo-verde.

ATENCION PELIGRO DE CORTOCIRCUITO
Se recuerda al electricista, dotado de licencia provisional, que LA MAQUINA TIENE QUE ESTAR SIEMPRE PROTEGIDA CON UN INTERRUPTOR AUTOMATICO DE ADECUADA POTENCIA (220-240V/12A).
La empresa no responde de ningún daño a cosas o a personas que derive del incumplimiento de las prescripciones de seguridad, instalación y mantenimiento contenidas en este manual (recordando que las operaciones antes citadas deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado).
Para un buen funcionamiento y una buena duración de la máquina, se aconseja instalar en el tubo de entrada un filtro con una anchura máxima de 150 micrones y un ablandador del agua.
Es preciso asegurarse de que haya al menos 2 bar de presión; si no es así, se tendrá que regular el mezclador del agua caliente. Para acceder al mezclador, se tiene que quitar el lado derecho (DX) de la máquina.
Regulación del mezclador: en fase de suministro de agua caliente, actuar sobre la manecilla colocada sobre la caldera, en la parte central, y efectuar pequeños desplazamientos para obtener variaciones en la temperatura de salida del agua.
La presión de red, además, no debe superar los 4 bar. En caso contrario, hay que predisponer un reductor de presión antes del depurador.

ATENCION PELIGRO DE CORTOCIRCUITO
Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, hay que verificar que haya correspondencia entre el voltaje para el que la máquina ha sido predispuesta y el de la instalación (véanse las características técnicas de la pág 10).

Conectar la máquina a la red eléctrica; en la versión Master/Cappuccino se pondrá enseguida en función la parte frigorífica.

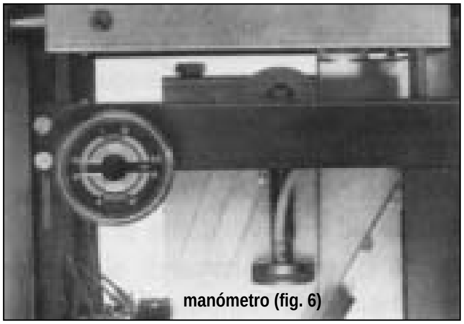
La máquina ahora está "a la espera" y el led de la tecla de puesta en marcha centellea. ON/OFF

PUESTA EN MARCHA: Poner en marcha la máquina presionando la tecla de puesta

en marcha ; la máquina empezará la fase de autodiagnosis, un ciclo de colocación del grupo y, si es necesario, el llenado de la caldera por medio del nivel automático.

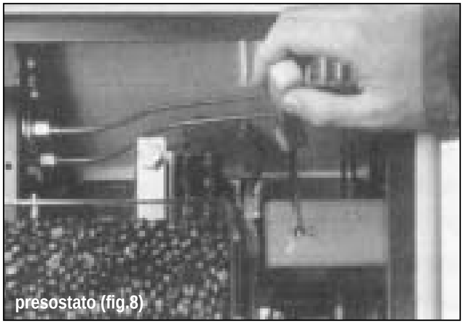
N.B.: La máquina tiene como tiempo máximo de autonivel 60-90 segundos, transcurridos los cuales la función se interrumpe y en el display se visualiza **ERR. NIVEL.** En la primera fase de instalación, si se produce este error, se tiene que apagar la máquina **(mantener presionada la tecla de puesta en marcha** **durante al menos 1 segundo)** y después volver a ponerla en marcha para poder terminar de cargar la caldera. Una vez concluido el llenado de la caldera, se activan las resistencias eléctricas de la caldera y del grupo. El tiempo necesario para llevar la máquina a la temperatura de trabajo es de aproximadamente 20 minutos. Terminada la fase de autodiagnosis, en el display aparecerá **CALENT. GRUPO.**

Cuando la temperatura del grupo alcance el grado óptimo, en el display aparecerá **MAQUINA LISTA.**



manómetro (fig. 6)

Después de leer y comprender bien las prescripciones de seguridad contenidas en este manual, se puede proceder de la siguiente manera:
Dentro de la máquina, hay un manómetro de doble escala para medir la presión de la caldera (0 -2,5 bar) y la de la bomba volumétrica (0 - 15 bar) (fig. 6).



presostato (fig.8)

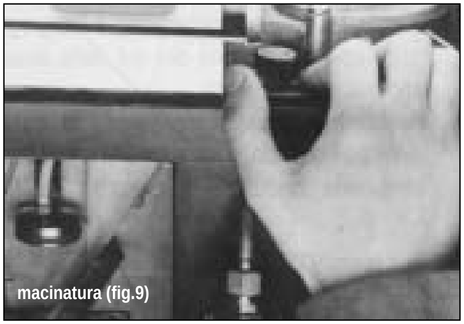
Regulación del presóstato

(temperatura caldera)

El técnico cualificado, para aumentar o disminuir la presión (por tanto, la temperatura correspondiente) en la caldera, debe:
- quitar la bandeja portatazas superior
- actuar sobre el tornillo de ajuste (Fig. 8), en el sentido de las agujas del reloj para disminuirla, en sentido contrario para aumentarla.

Valor correcto: 0,8-1,4 bar.

nota: esta regulación permite optimizar el resultado en función del tipo de café utilizado.



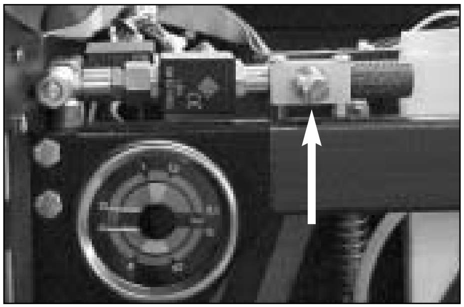
macinatura (fig.9)

Regulación del grado de molienda

- Desconectar la máquina mediante la tecla **ENCHUFE**  La siguiente operación debe realizarse con las manos secas.
- Abriendo la puerta de mando, se tiene acceso al casquillo de regulación de la molienda (Fig. 9).

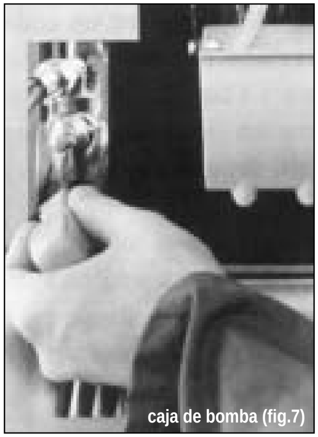
Siguiendo la dirección de las flechas, se puede regular más gruesa (sentido contrario a las agujas del reloj) o más fina (sentido de las agujas del reloj) la molienda del café en grano.

Cerrar de nuevo la puerta.



Regulación aire cappuccinatore

Para modificar la cantidad de aire del cappuccinatore, y por eso el tipo de espuma, hay que regular el tornillo de regulacion indicado por la flecha.



caja de bomba (fig.7)

Regulación de la bomba

El técnico cualificado, para poder llevar a cabo el ajuste de la bomba, debe:
- extraer el cajón de los fondos;
- aflojar la tuerca de bloqueo;
- actuar sobre el tornillo de ajuste;
- para aumentar, girar en el sentido de las agujas del reloj;
- para disminuir, girar en sentido contrario a las agujas del reloj; valor correcto: 7 - 9 bar;
- bloquear la tuerca de seguridad. (fig. 7)

Regulacion de la temperatura del frigorifico

(para la versión Master/Cappuccino)
Para entrar en el termostato de regulación, sacar el piano recoge-agua y la bacía. Rodeando el pómulo en sentido horario la temperatura del frigorífico se baja; en sentido contrario se levanta. Se aconseja una temperatura entre 4° y 7° C.
La temperatura está indicada en el termómetro puesto en el frontal de la máquina.

USO Y PROGRAMACION

El operador debe, antes de empezar la elaboración, asegurarse de haber leído y comprendido bien las prescripciones de seguridad contenidas en este manual.

CONEXION: Presionando la tecla, la máquina empieza a hacer un ciclo de autodiagnosis al término del cual (con la máquina fría, este ciclo puede durar hasta 20/25 minutos) el display indica **MAQUINA LISTA.** Caso de que la autodiagnosis indique anomalías o averías, es preciso llamar al centro de asistencia; el operador no debe intervenir.

DESCONEXION: Presionando la tecla **durante al menos un segundo,** la máquina se desconecta y el display indica OFF.

1 Café Cargado,

2 Cafés Cargados,

1 Café Largo,

2 Cafés Largos,

1 Café Descafeinado (sólo en la vers. Master Coffee y Master Cappuccino): para efectuar el suministro del café descafeinado

- introducir la dosis a través de la pequeña puerta situada en la bandeja portatazas superior, al lado del contenedor del café con forma de campana (fig. 1, n° 11)
- presionar la tecla **DESCAFEINADO**
- presionar la tecla **1 CAFE CARGADO** o **1 CAFE LARGO** .

Duplica la dosis del café cargado o del café largo.

Capuchino. Café con leche.

Leche caliente.

Sumin.continuo:
permite suministrar automáticamente el número de cafés establecido y variar la programación (mín. 1 máx. 99):

- Presionar la tecla Sumin. continuo en el display se visualiza el número de cafés a suministrar; mediante las flechas ▼▲ se puede variar el número ya establecido.

N.B.: si, después de variar el número de suministros, se presiona la tecla **ENTER,** se memoriza el nuevo número de cafés a suministrar.

- Presionar una de las teclas de luz intermitente.

N.B.: Si se quiere interrumpir el ciclo establecido, presionar la tecla sumin. continuo .

Permite interrumpir anticipadamente el suministro del café, del capuchino, del café con leche y de la leche.

N.B.: en las versiones Self-Service, si se quiere interrumpir anticipadamente el suministro, hay que volver a presionar la tecla del suministro escogido.

AGUA CALIENTE: Permite suministrar agua caliente temporizada y, si se vuelve a presionar, interrumpir dicho suministro. (Véase el punto dedicado a la programación dosis, pág. 17).

LLAVE U: Llave de habilitación para todas las funciones disponibles.
LLAVE T: Llave sólo de lectura, no es posible variar ninguno de los parámetros fijados.

LAVADO vers. MASTER/COFFEE:

Presionar la tecla de lavado o presionar la flecha ▼ y, a continuación, la tecla **ENTER;** la máquina empieza el ciclo de lavado (número 15 suministros de 10 segundos cada uno con un intervalo de 10 segundos más un suministro final de 20 segundos). Caso de que se quiera realizar el lavado con pastillas de un detergente específico, introducir, a través de la puerta del descafeinado, una pastilla de detergente y, a continuación, presionar la tecla de lavado. Una vez empezada la fase de lavado, **NO DEBEN PRODUCIRSE INTERRUPCIONES,** en caso contrario podrían quedar residuos de detergente dentro del grupo de suministro.

ATENCION PELIGRO DE INTOXICACION
Terminada la fase de lavado, hay que hacer que la máquina suministre un café para eliminar eventuales residuos de detergente.
Durante la fase de lavado, todas las teclas

están deshabilitadas excepto la tecla conexión y la tecla agua caliente.

Se recomienda efectuar el "LAVADO" al menos una vez al día para mantener limpio el sector de suministro y una vez a la semana con pastillas detergentes adecuadas (véase el punto dedicado a Limpieza y Mantenimiento, pág. 89).

N.B. En la versión "SELF-SERVICE", para acceder a la fase de "LAVADO", se tiene que introducir la llave **U** o la llave **T**.

LAVADO vers.MASTER/CAPPUCCINO:
Para un lavado completo, presionar una vez la flecha ▼ y, a continuación, la tecla **ENTER;** en el display se visualizará **LAVADO COMPLETO.** Mediante la flecha ▼ ahora se puede escoger entre:
LAVADO LECHE (lavado capuchinador);
LAVADO GRUPO (lavado grupo café);
LAVADO COMPLETO (lavado grupo café y capuchinador).
Establecer la fase deseada y presionar **ENTER** para iniciar el ciclo de lavado.
N.B.: en esta fase (sin la llave **U** o **T** de programación introducida), cuando se selecciona **LAVADO COMPLETO** o **LAVADO LECHE,** no se abre el circuito que toma la leche de la nevera; el lavado afecta solamente al capuchinador y a los dos tubos hasta la electroválvula de la leche.
Se recomienda efectuar el "LAVADO COMPLETO" al menos UNA VEZ AL DIA para mantener limpio el sector de suministro con el detergente adecuado. (Véase el punto dedicado a Limpieza y Mantenimiento, pág. 89).
N.B. En la versión "SELF-SERVICE", para acceder a la fase de "LAVADO", se tiene que introducir la llave **U** o la llave **T**.

CUENTA SUMINISTROS: para visualizar y eventualmente poner a cero la cuenta de los suministros efectuados, se tiene que introducir la llave **U** de habilitación para la programación y, mediante la flecha ▼, desplazarse hasta visualizar las palabras **CUENTA SUMINIST.,** seleccionar la tecla que se tiene que controlar y, si se quiere poner a cero, presionar la tecla **RESET.** Para visualizar y poner a cero los suministros efectuados con el descafeinado, es preciso, una vez llegados a la visualización de **CUENTA SUMINIST.,** presionar la tecla descafeinado y, a continuación, seleccionar la tecla que se quiere controlar y, si se quiere poner a cero, presionar la tecla **RESET.** Para salir de la fase de visualización/puesta a cero suministros, presionar para volver a **MAQUINA LISTA** o la flecha ▼ para pasar a la programación sucesiva. En la versión Self-Service, presionar 2 veces ▼ para volver a **MAQUINA LISTA.**

N.B.: cuando en el display aparece escrito **CAJON LLENO,** significa que la cubeta ya no puede contener más fondos de café; por tanto, hay que extraer el cajón y limpiarlo. La máquina, de todas maneras, permite al operador llevar a cabo otros 10 ciclos de suministro; después, en el display aparecerá escrito **BLOQUEO FONDOS** y ya no será posible actuar sobre las teclas de suministro. Para desbloquear el teclado, se debe extraer el cajón de los fondos, limpiarlo y, después, ponerlo de nuevo en su alojamiento.

Uso del vapor

⚠ ATENCION PELIGRO DE QUEMADURAS
Durante el suministro del vapor, no hay que tocar la lanza con el cuerpo, ni poner las manos debajo de la lanza.
Para utilizar el vapor, es suficiente con tirar hacia sí la palanca expresamente prevista (Fig. 1 n° 4). La palanca permite una regulación gradual del flujo del vapor que sale de la lanza (Fig. 1 n° 5) y consiente el bloqueo en la posición de máxima salida.
La lanza del vapor es móvil.
Para obtener la crema durante el calentamiento de la leche, hay que sumergir el pitón del vapor hasta el fondo del recipiente lleno en sus 3/4 (recipiente preferiblemente de forma troncocónica).
Cuando la leche haya alcanzado el estado de ebullición, bajar el recipiente haciendo que el pitón del vapor roce la superficie de la leche y, con pequeños movimientos rotatorios del contenedor, se obtendrá la crema deseada.
Al final de cada suministro, limpiar con atención la lanza del vapor con un paño húmedo.

PROGRAMACION

PROGRAMACION DOSIS CAFÈ: permite la programación de la cantidad de agua para el café y la programación del tiempo para el agua caliente.
Introducir la llave **U** de habilitación para la programación y desplazarse con la flecha ▼ hasta visualizar **PROGRAM. DOSIS CAFÈ.** Seleccionar la dosis que quiere Programar y, cuando se haya alcanzado

la dosis deseada, presionar (igual procedimiento para las otras dosis). En la versión Self-Service, una vez alcanzada la dosis deseada, presionar de nuevo la misma tecla.

N.B. Para la programación de la dosis de agua caliente, presionar la tecla , la máquina empezará a suministrar agua caliente. Una vez alcanzada la dosis deseada, presionar de nuevo la tecla . Tiempo máximo de suministro: 2 minutos. Para salir de la programación dosis, presionar **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

PROGRAMACION DOSIS LECHE: Permite la programación del tiempo para el capuchino, el café con leche y la leche caliente. Introducir la llave **U** de habilitación para la programación y desplazarse con la flecha ▼ hasta visualizar **PROGRAM. DOSIS LECHE.** Seleccionar la dosis que se quire programar y, cuando se haya alcanzado la dosis deseada, presionar (igual procedimiento para las otras dosis). En la versión Self-Service, una vez alcanzada la dosis deseada, presionar de nuevo la misma tecla.
Para salir de la programaciòn dosis, presionar **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

PROGRAMACIÓN TIEMPOS DE MOLIENDA: permite programar los tiempos de molienda para las diversas selecciones disponibles.
Introducir la llave **U** de habilitación para la programación y desplazarse con la flecha ▼ hasta visualizar **TIEMPOS MOLIEN..** Seleccionar la tecla que se quiere programar, (en la línea superior del display aparece el tiempo de molienda programado); aumentar o disminuir el tiempo mediante las flechas ▼▲ y presionar la tecla **ENTER** para confirmar el tiempo establecido. Para salir de la programación **TIEMPOS MOLIEN.,** presionar **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

INSTALACION: es una página que contiene las siguientes funciones:
LAVADO OPERATIVO: efectúa automáticamente el lavado del capuchinador al final de cada suministro de capuchino, café con leche y leche caliente. El tiempo de este lavado es programable.
CICLO CAPPUCCINO: Permite de elegir si hacer un cappuccino suministrando antes el café y después la leche o antes la leche y despué el café.
CICLO DOBLE: permite escoger el suministro de 2 cafés con un ciclo (CICLO UNICO) o 2 ciclos (CICLO DOBLE).
FECHA-HORA: permite fijar o variar el día de la semana y el horario.
PROGRAM.ON-OFF: permite fijar el horario de conexión y de desconexión automática de la máquina y el día de descanso semanal.
TIEMPO DESCARGA: permite programar el tiempo de secado de los fondos de café al final del suministro.
GESTION FONDOS: permite programar la máquina en base al tipo de contenedor que se utilizará para la descarga de las pastillas de café (contenedor interno standard o contenedor externo). En el primer caso (contenedor interno standard), también es posible establecer el número máximo de fondos (mín. 20 máx. 40), mientras que en el segundo caso (contenedor externo) queda fijo a 200.
SELECCION LENGUA: permite escoger la lengua utilizada para las indicaciones en el display LCD.
HABILITACION STOP: en las versiones SELF-SERVICE, permite parar el suministro mediante la tecla misma.
PROG. STANDARD: es una página que contiene a su vez las siguientes funciones:

- DOSIS CAFE: permite introducir las cantidades de agua standard para los suministros de los cafés y el tiempo de suministro del agua caliente.
- TIEMPOS LECHE: permite introducir los tiempos de suministro standard para el capuchino, el café con leche, la leche caliente.
- TIEMPOS DESCARGA Y MOLIENDA: permite introducir los tiempos standard de descarga y molienda.
- REGULACIONES VARIAS: permite introducir las programaciones standard para el número de suministros continuos, el tiempo de lavado leche, el tiempo de lavado operativo, la fijación del ciclo único o doble, la fijación de la lengua inglesa, el número de fondos para la gestión con cajón, desactiva el horario de conexión y desconexión automática.

Introducir la llave **U** de habilitación para la programación y desplazarse con la flecha ▼ hasta visualizar **INSTALACION;** presionar **ENTER** y escoger, mediante las flechas ▼▲ de entre las opciones: **LAVADO OPERATIVO, CICLO CAPPUCCINO, CICLO DOBLE, FECHA-HORA, PROGRAM. ON-OFF, GESTION FONDOS, TIEMPO DE DESCARGA, SELECCION LENGUA, HABILITACION STOP, PROG. STANDARD.**

LAVADO OPERATIVO: presionar **ENTER** y después, mediante las flechas ▼▲ fijar el tiempo deseado (mín. 0,5 máx. 5 seg). Para confirmar, presionar **ENTER.** Para volver a **INSTALACION,** presionar **RESET;** para salir de la fase de programación, presionar de nuevo **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

CICLO CAPPUCCINO: Presionar **ENTER** y después , a traves ▼▲ se activa la opcion **CAFÉ→LECHE** o **LECHE→ CAFÉ**. Para confirmar presionar **ENTER**. Para volver a **INSTALLACION** presionar **RESET**, para salir de la fase de programacion volver a presionar **RESET** (se visualiza **MAQUINA LISTA**).

CICLO DOBLE: presionar **ENTER;** después, mediante las flechas ▼▲ escoger de entre las opciones **2 CAFES CON CICLO DOBLE** o **2 CAFES CON CICLO UNICO.** Para confirmar, presionar **ENTER.** Para volver a **INSTALACION,** presionar **RESET;** para salir de la fase de programación, presionar de nuevo **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

FECHA_HORA: presionando **ENTER,** se visualiza el horario ya programado. La hora empieza a centellear; mediante las flechas ▼▲ se puede variar la hora; confirmando con **ENTER,** se pasa a los minutos; fijar los minutos mediante las flechas y, para confirmar y pasar al día de la semana, presionar **ENTER;** variar el día, de nuevo mediante las flechas, y confirmar por medio de la tecla **ENTER.** Para volver a **INSTALACION,** presionar **RESET;** para salir de la fase de programación, presionar de nuevo **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

PROGRAM. ON_OFF: presionando **ENTER,** se visualizan el día de la semana y el estado de programación (el horario de conexión ON y de desconexión OFF o, en alternativa, las palabras DESCANSO SEMANAL). Si se ha establecido el descanso semanal y se quiere introducir el horario, se debe presionar **ENTER** y, a continuación, **RESET;** aparecerá el horario establecido previamente; variar la hora mediante las flechas ▼▲ y presionar **ENTER** para confirmar y pasar a los minutos; variar mediante las flechas ▼▲ y presionar **ENTER** para confirmar y pasar al día sucesivo.

N.B.: para establecer o variar el día de descanso semanal, se tiene que ir hasta el día deseado y presionar **ENTER;** cuando se está sobre la línea de los horarios de ON y OFF, se ha de presionar **RESET;** aparecerán las palabras DESCANSO SEMANAL; presionar **ENTER** para confirmar y pasar al día sucesivo. Una vez establecidos los horarios y el día de descanso semanal, para volver a **PROGRAM. ON_OFF,** presionar **RESET.** Para volver a **INSTALACION,** presionar **ENTER;** para salir de la fase de programación, presionar **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

TIEMPO DESCARGA: Presionar **ENTER:** las luces indicadoras de las teclas que se pueden programar centellean; presionar una de las teclas y, a continuación, mediante las flechas ▼▲ establecer el tiempo deseado. Para confirmar, presionar **ENTER.** Repetir la operación para las demás teclas. Para salir de la fase de programación, presionar **RESET.**
Para volver a **INSTALACION,** presionar **RESET;** para salir de la fase de programación, presionar de nuevo **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

GESTION FONDOS: presionar una vez la tecla **ENTER** para visualizar el dato establecido. Mediante las flechas ▼▲ escoger de entre las opciones **DESCARGA LIBRE** o **CON CAJON.** Si se ha optado por la descarga **CON CAJON,** presionar **ENTER** para establecer el **NUM. FONDOS;** con las flechas ▼▲ variar el número de fondos (mín. 20 máx. 40); a continuación, presionar **ENTER** para confirmar. Si se ha optado por la **DESCARGA LIBRE,** (bloqueo fondos fijo a 200), presionar **ENTER** para confirmar. Para salir de la fase de programación, presionar **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

SELECCION LENGUA: presionar **ENTER;** después, mediante las flechas ▼▲ escoger de entre las opciones disponibles. Para confirmar, presionar **ENTER.** Para volver a **INSTALACION,** presionar **RESET;** para salir de la fase de programación, presionar de nuevo **RESET** (aparece escrito **MAQUINA LISTA**).

HABILITACION STOP: presente solamente en las versiones SELF-SERVICE; presionar **ENTER** y, después, mediante las flechas ▼▲ escoger, de entre las opciones, **HABILITADO,** que permite parar el suministro mediante la tecla misma, y **NO HABILITADO,** para excluir la función de STOP suministro.

PROG. STANDARD: hay cinco posibilidades para poder introducir las programaciones standard:
primera posibilidad: presionar **ENTER** durante 5 segundos: el display indica DOSIS CAFE; transcurridos los 5 segundos, la máquina vuelve a **MAQUINA LISTA,** introduciendo todas las dosis, los tiempos y las diversas regulaciones standard;
segunda posibilidad: presionar **ENTER** una vez; el display indica DOSIS CAFE; presionar de nuevo **ENTER** para confirmar y, a continuación, introducir las dosis

de suministro café y el tiempo de suministro agua caliente standard. La máquina vuelve automáticamente a **PROG. STANDARD;** para volver a **MAQUINA LISTA,** presionar **RESET** dos veces;
tercera posibilidad: presionar **ENTER** una vez; el display indica DOSIS CAFE; presionar, a continuación, la flecha ▼ el display indica "TIEMPOS LECHE"; presionar **ENTER** para confirmar y, sucesivamente, introducir los tiempos standard del capuchino, leche caliente. La máquina vuelve automáticamente a **PROG. STANDARD;** para volver a **MAQUINA LISTA,** presionar **RESET** dos veces;
cuarta posibilidad: presionar **ENTER** una vez; el display indica DOSIS CAFE; presionar dos veces la flecha ▼ el display indica TIEMPOS DESCARGA Y MOLIENDA; presionar **ENTER** para confirmar y, a continuación, introducir los tiempos standard de descarga y de molienda. La máquina vuelve automáticamente a **PROG. STANDARD;** para volver a **MAQUINA LISTA,** presionar **RESET** dos veces;
quinta posibilidad: presionar **ENTER** una vez; el display indica DOSIS CAFE; presionar tres veces la flecha ▼ el display indica REGULACIONES VARIAS; presionar **ENTER** para confirmar y, a continuación, introducir todas las restantes variables standard. La máquina vuelve automáticamente a **PROG. STANDARD;** para volver a **MAQUINA LISTA,** presionar **RESET** dos veces.

CONFIGURACION STANDARD DE LA PROGRAMACION

Master coffee/cappuccino

Dosis suministro café:

1 café cargado	90 impulsos
2 cafés cargados	130 impulsos (con ciclo único)
2 cafés cargados	85 impulsos (con ciclo doble)
1 café largo	110 impulsos
2 cafés largos	160 impulsos (con ciclo único)
2 cafés largos	95 impulsos (con ciclo doble)

Tiempo suministro leche:

Capuchino	12 segundos
Café con leche	12 segundos
Leche caliente	16 segundos

Tiempo suministro Agua caliente: 8 segundos
Nº suministros de forma continua: 5 ciclos

Tiempo molienda café:

1 café cargado	3,2 segundos
2 cafés cargados	3,2 segundos
1 café largo	3,2 segundos
2 cafés largos	3,2 segundos

Tiempo de Lavado leche: 40 segundos

Tiempo de descarga:

1 café cargado	5 segundos
2 cafés cargados	6 segundos
1 café largo	6 segundos
2 cafés largos	7 segundos

Tiempo Lavado operativo: 3 segundos
Ciclo único/doble: Ciclo doble
Selección Lengua: Inglés
Gestión Fondos: Con cajón nº 35

LISTA DE MENSAJES DEL DISPLAY

- **NO HABILITADO:** funciones no habilitadas; hay que introducir la llave "**U**".
- **CALENT. GRUPO:** fase de calentamiento del grupo.
- **MAQUINA LISTA:** máquina lista para la selección de la dosis.
- **STOP MANUAL:** orden de stop manual ejecutada antes del término del suministro establecido.
- **SELEC. DESCAF.:** selecciona el suministro del descafeinado.
- **CONTINUO PROGR.:** continúa el programa que está actualmente en función.
- **PROGRAM. DOSIS:** fase de programación dosis de suministro.
- **TIEMPOS MOLIEN.:** fase de programación tiempos de molienda.
- **CUENTA SUMINIST.:** visualización contadores dosis seleccionadas.
- **GESTION FONDOS:** fase de programación descarga fondos.
- **LIMPIEZA GRUPO:** fase de limpieza con descarga y recolocación del grupo.
- **CAJON LLENO:** prealarma del cajón de fondos lleno.
- **BLOQUEO FONDOS:** máquina en situación de bloqueo por cajón de fondos lleno.
- **CAJON ABIERTO:** falta el cajón de fondos o está mal colocado.
- **CICLO DOBLE:** selecciona la duplicación del ciclo.
- **PUERTA ABIERTA:** puerta frontal abierta.

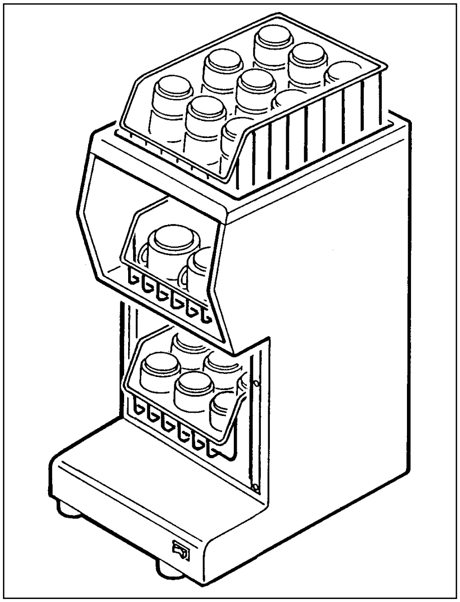
LISTA DE ANOMALIAS

⚠ ATENCION PELIGRO GENERICO
El operador no debe absolutamente intervenir en la máquina en el caso de que detecte una de las siguientes anomalías; debe recurrir a un técnico cualificado.

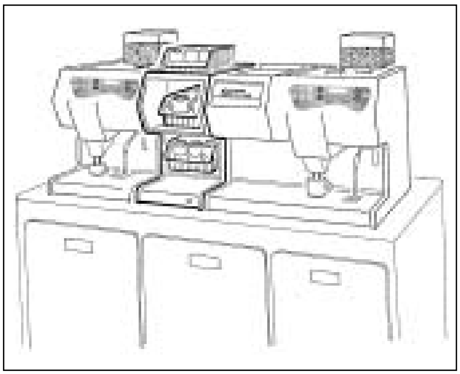
- **ERR. DOSIFICADOR:** la centralita ha detectado un mal funcionamiento del dosificador volumétrico.
- **ERR. SUMINISTRO:** la máquina ha alcanzado el tiempo límite de suministro: 2 minutos.
- **ERR. GRUPO:** la centralita ha detectado un mal funcionamiento del grupo mecánico.
- **ERR. NIVEL:** la máquina ha alcanzado el tiempo máximo de autonivel.
- **ERR. DOSIS LECHE:** no se ha programado la dosis de la leche.
- **DOSIS NO VALIDA:** no se ha programado la dosis del agua para el café.

CALIENTATAZAS

Nuova Simonelli ha ideado y realizado el módulo Calientatazas Master con el objeto de calentar las tazas y garantizar, así, la calidad del café.



La posición ideal del módulo Calientatazas es la que está cerca de la máquina de café.



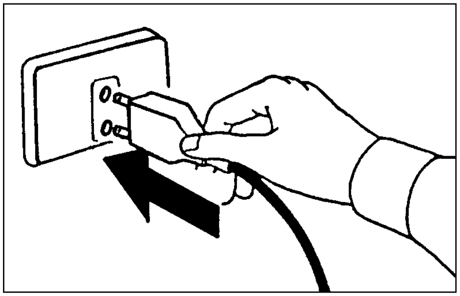
PUESTA EN FUNCION Y UTILIZACION

Es preciso:

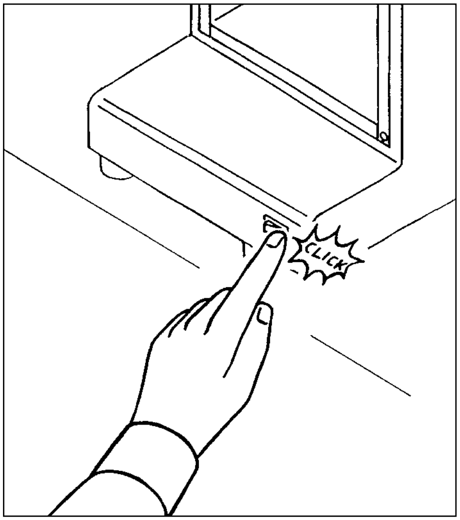
Colocar el módulo Calientatazas Master cerca de la máquina de café.

Asegurarse de que esté nivelado y, eventualmente, actuar en consecuencia.

Con las manos secas, enchufar el aparato.

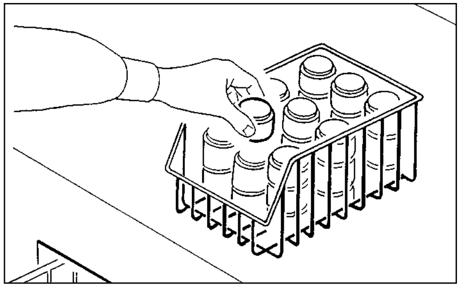


Colocar el interruptor On/Off en On: la máquina está conectada.



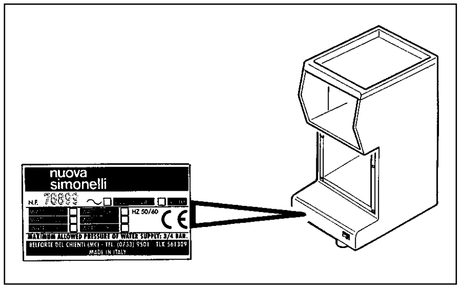
Esperar 30 minutos antes de que las tazas estén bien calentadas; a continuación, utilizarlas según las necesidades.

Con las manos limpias, colocar las tacitas, que se habrán lavado antes, en los cestos.



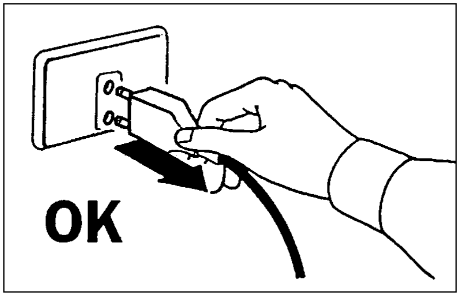
Durante la limpieza y el mantenimiento, el módulo Calientatazas Master debe ponerse en estado energético cero de la siguiente manera:

- colocar el interruptor On/Off en la posición Off (desconectado).



Limpieza del cuerpo

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, hay que poner la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor máquina desconectado y aparato desenchufado).



ATENCION: no utilizar disolventes, productos a base de cloro o abrasivos.

Limpieza zona de trabajo: sacar la superficie de trabajo levantándola por la parte anterior hacia arriba, sacar el plato colocado debajo para recoger el agua y limpiarlo todo con agua caliente y detergente. Limpieza estructura exterior: para limpiar los paneles, utilizar un paño suave humedecido.

Limpieza del grupo de suministro y del capuchinador:

La versión MASTER/COFFEE está predispuesta para el lavado del grupo de suministro; para llevar a cabo el procedimiento de lavado, actuar de la siguiente manera:

presionar la tecla  LAVADO o presionar la flecha ▼ y, a continuación, la tecla **ENTER.** La máquina empezará el ciclo de limpieza, que consiste en una serie de suministros de agua caliente espaciados por un tiempo de espera; todo el ciclo tiene una duración de aproximadamente 4 minutos.

Se recomienda efectuar el LAVADO GRUPO al menos una vez al día para mantener limpio el sector de suministro. El lavado del grupo debe efectuarse al menos una vez a la semana con pastillas detergentes adecuadas.

⚠ ATENCION PELIGRO DE INTOXICACION

Se recuerda que no hay que interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez puesto en marcha, pues, de hacerlo, podrían quedar residuos de pastillas en la máquina.

Actuar de la siguiente manera:

- introducir la pastilla de detergente a través de la pequeña puerta situada en la bandeja portatazas superior, al lado del contenedor del café con forma de campana (fig.1 n° 11);
- presionar la tecla LAVADO o presionar la flecha ▼ y, a continuación, la tecla **ENTER;** la máquina empezará el ciclo de lavado automáticamente.

Repetir la operación de lavado sin introducir la pastilla, para eliminar completamente eventuales residuos de detergente.

- La vers. Master/Cappuccino está predispuesta para el lavado del grupo de suministro, del capuchinador y del tubo para tomar la leche de la nevera. Para realizar un lavado completo, actuar de la siguiente manera: quitar del contenedor el tubo de aspiración de la leche y colocarlo en un recipiente donde se habrá vertido el detergente adecuado, introducir la llave **U** de programación o la llave **T**, presionar una vez la flecha ▼ y, a continuación, la tecla **ENTER;** el display indicará **LAVAD. COMPLETO.** Presionar **ENTER;** empezará la fase de aspiración del detergente para la limpieza de los tubos y del capuchinador y, al mismo tiempo, comenzará el ciclo de lavado del grupo de suministro. Terminado el ciclo de aspiración y limpieza con detergente, repetir la operación de lavado sustituyendo el detergente con agua caliente para eliminar de los tubos eventuales residuos. **Se aconseja efectuar las operaciones de lavado al final de la jornada y, en cualquier caso, cada vez que se pare la máquina por un período de inactividad.**

El lavado del grupo debe efectuarse al menos una vez a la semana con pastillas detergentes adecuadas.

⚠ ATENCION PELIGRO DE INTOXICACION

Se recuerda que no hay que interrumpir el lavado con pastillas detergentes una vez puesto en marcha, pues, de hacerlo, podrían quedar residuos de pastillas en la máquina.

Actuar de la siguiente manera:

- introducir la pastilla de detergente a través de la pequeña puerta situada en la bandeja portatazas superior, al lado del

contenedor del café con forma de campana (fig.1 n° 11);
- llevar a cabo el procedimiento de lavado completo arriba descrito;
- repetir la operación de lavado completo sin introducir la pastilla, para eliminar completamente eventuales residuos de detergente.

Limpieza del conductor del café

ATENCION PELIGRO DE QUEMADURAS

Todas las operaciones de limpieza deben realizarse con el cepillo asignado en el equipamiento, evitando, así, al operador eventuales contactos con partes calientes.
- Poner la máquina en estado energético "0";
- abrir la puerta de mando;
- remover el eventual residuo de café depositado en las paredes del transportador.

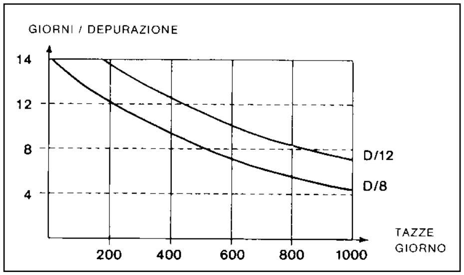
Regeneración de las resinas del depurador

(Llevada a cabo por personal cualificado)

Para evitar la formación de depósitos de cal en la caldera y en los cambiadores de calor, es necesario que el depurador sea siempre eficiente. Para ello, hay que regenerar las resinas iónicas, con regularidad y en las fechas establecidas.

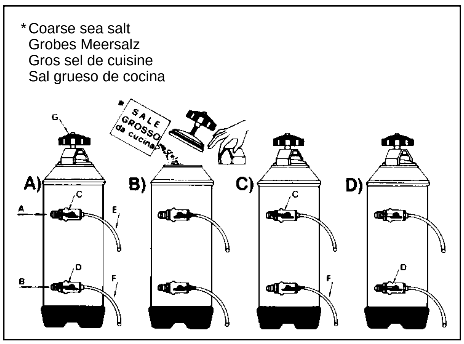
Los tiempos de regeneración están en función de la cantidad de cafés suministrados al día y de la dureza del agua utilizada.

Indicativamente, los tiempos se pueden obtener del programa relativo a los depuradores tipo KD/8, KD/12 (Fig. 10).



Regeneración: Una vez establecidos los tiempos de regeneración, actuar de la siguiente manera:
- poner la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor desconectado y aparato desenchufado) y poner un recipiente de al menos 2 litros de capacidad bajo el tubo "E" (Fig. 11/A);
- girar las palancas "C" y "D" de izquierda a derecha (Fig. 11/B);
- quitar el tapón desenroscando la manecilla "G";
- introducir sal de cocina normal (1 kg para el modelo KD/8; 1,5 kg para KD/12);
- reponer el tapón y colocar solamente la palanca "C" de nuevo hacia la izquierda (Fig. 11/C), dejando descargar el agua salada del tubo "F" hasta que se vuelva dulce (aproximadamente 1/2 hora);
- colocar la palanca "D" de nuevo hacia la izquierda (Fig. 11/D)

(fig. 11)



Instalación y regulación del capuchinador (fig. 12)

El modelo MASTER/COFFEE puede ser dotado, como opción, de un capuchinador para el suministro instantáneo del capuchino, que puede introducirse directamente en la boquilla de suministro del café.

Las siguientes operaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.

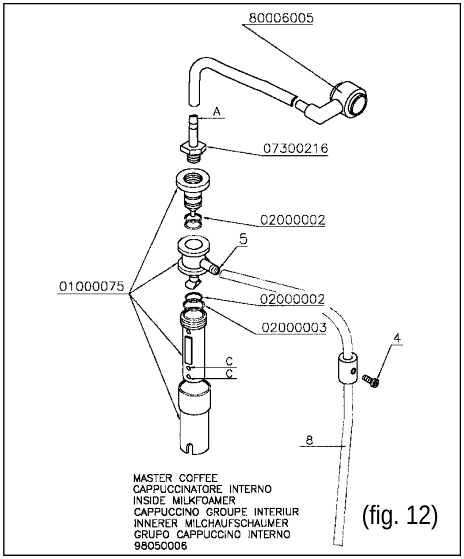
Instalación:
- desconectar la máquina mediante la tecla **ENCHUFE**
- abrir la puerta frontal;
- quitar, sacándola de su alojamiento, la lanza del vapor montada en el equipamiento base, destornillando el tornillo que la bloquea al cuerpo del grifo;
- montar la nueva fijación vapor suministrada en el kit y atornillar con el tornillo después de haber vuelto a insertar el muelle cónico, procurando no estropear los anillos (o'ring) de estanqueidad;
- conectar la fijación vapor al capuchinador (pieza 2, punto A) por medio del tubo de silicona;
- introducir el otro tubo (para la aspiración de la leche) en la fijación de la pieza 5;
- montar el capuchinador en el alojamiento creado en la boquilla de suministro del café.

Regulación:
- montar el capuchinador según el esquema indicado en la fig. 12;
- meter el tubo (8) dentro del contenedor de la leche para que aspire el líquido;
- destornillar parcialmente la abrazadera (4) que regula la densidad de la espuma para obtener la consistencia deseada;
- controlar que en la caldera haya al menos 0,8 bar de presión; si no fuera

ESPAÑOL

así, debería cerrarse la puerta y conectar de nuevo la máquina;
- abrir con la palanca expresamente prevista el grifo del vapor; la leche empezará a salir del capuchinador;
- cerrar la puerta y conectar la máquina otra vez.

Atención: controlar que el tubo de aspiración de la leche no esté aplastado u obstruido.
- a continuación, con la máquina en presión, verificar la densidad y la consistencia de la espuma programada de esta manera;



(fig. 12)

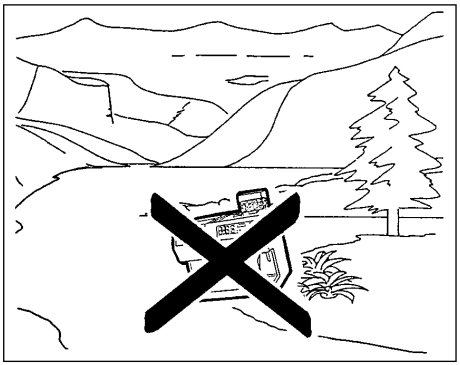
- en caso negativo, proceder de nuevo como se ha descrito arriba, atornillando o destornillando la abrazadera (4), controlando que los orificios C de la pieza (6) estén limpios.

Nota: se aconseja utilizar leche entera y, de todas maneras, si se cambia de tipo de leche, habrá que modificar la regulación.

Limpieza: Antes de desmontar la máquina y pasar a la limpieza, se recuerda que hay que poner la máquina en estado energético "0" (es decir, interruptor máquina desconectado y aparato desenchufado).
Lavar cuidadosamente el capuchinador desmontando todas las piezas al menos una vez al día.
Para intervalos de tiempo entre un capuchino y el otro superiores a una hora, es aconsejable efectuar un lavado del capuchinador haciendo que el tubo (8) aspire agua caliente en vez de leche.

Eliminacion
Al final de la vida de la máquina, para su eliminación, hay que dirigirse a un centro de eliminación autorizado o al constructor, que dará las indicaciones necesarias al respecto.

⚠ ATENCION PELIGRO DE CONTAMINACION



NOTE

NOTE

NOTE